Weinpassion für

Österreich

Genialer Riesling vom Shooting-Star aus der Wachau.

2011 Riesling
Bruck
Veyder-Malberg

GERSTL
Weinselektionen

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

Titelbild: Sicht auf den «Bruck» Weingarten von Veyder-Malberg.

189.–
statt 267.–

Degustations-Box: 12 faszinierende Österreicher.

Degustations-Box:
12x 75cl
Fr. 189.– statt Fr. 267.–
Gültig bis 24. März 2013
Art. 241913

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

- 2011 Grüner Veltliner, Weintalried, Herbert Zillinger, Weinviertel
- 2010 Alpha, J. Heinrich, Mittelburgenland
- 2008 Rote Erde, D. Muhr, Carnuntum
- 2009 Carnuntum, D. Muhr, Carnuntum
- 2010 Pinot Noir, Paul Achs, Neusiedlersee
- 2011 St. Laurent, Paul Achs, Neusiedlersee
- 2011 Zweigelt, Paul Achs, Neusiedlersee
- 2011 Sauvignon Blanc, Klassik, E. Zweytick, Süd-Steiermark
- 2010 Weissburgunder, E. Zweytick, Süd-Steiermark
- 2011 Gelber Muskateller, E. Zweytick, Süd-Steiermark
- 2011 Grüner Veltliner, Federspiel, Frauenweingarten, Tegernseerhof, Wachau
- 2011 Riesling Bruck, Veyder-Malberg

Hammer-Angebot «Schweiz/Österreich»:

Profitieren Sie vom einmaligen Super-Wein-Angebot. Gültig nur vor Ort an der Degu. Herzlich willkommen!

Degustation «Schweiz & Österreich»

Freitag, 8. März 2013, 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 Weingüter werden vom Winzer selber vertreten sein.

Für die Schweiz sind dabei: Domaine des Muses und Gérald Besse aus dem Wallis, Jean-Pierre Pellegrin aus Genf, Henri Cruchon aus der Waadt, Enrico Trapletti aus dem Tessin, aus der Bündner Herrschaft, Jan Luzi von Sprecher von Bernegg, Georg Schlegel, Peter Wegelin, Thomas Studach und das Weingut Gantenbein. Martha und Daniel Gantenbein werden den Jahrgang 2010 an dieser Degustation ausschenken.
Aus Österreich: Dorli Muhr aus dem Carnuntum, Ewald Zweytick und Sattlerhof aus der Südsteiermark, J. Heinrich, Panta Rhei und Paul Achs aus dem Burgenland, Herbert Zillinger aus dem Weinviertel, die Wachau vertreten: Emmerich Knoll, Tegernseerhof und Peter Veyder Malberg, und aus dem Kamptal ist Birgitt Eichinger mit dabei.
Zeit: 16 – 20 Uhr
Kosten: CHF 30.– p.P. (CHF 20.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).
Anmeldung: Bitte auf www.gerstl.ch. oder mit beiliegender Karte bis spätestens 5. März 2013.
Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, bitte frühzeitig anmelden.
Adresse: Restaurant Metropol, Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich, www.metropol-restaurant.ch, Tel. 044 200 59 00
Tipp: Geniessen Sie den weiteren Abend mit einem formidablen Nachtessen im Restaurant Metropol.

Felix Austria: Ein grosser Jahrgang ist im Anflug!

Roger Maurer

Liebe Kundinnen und Kunden
Sehr geehrte Damen und Herren

Pier Tognini bereiste wiederum eine Woche unser östliches Nachbarland und ist mit einem grossen Korb voller fantastischer Eindrücke nach Haus gekommen.

Der Jahrgang 2011 ist wohl einer der grössten in der Geschichte des österreichischen Weinbaus, unheimlich facettenreiche und spannende Weine sind entstanden. Neu haben wir im Programm die Weine von Helmut Zilllinger aus dem Weinviertel, mit unglaublicher Dynamik keltert Helmut seine Weine und dies zu einem sehr fairen Preis.

- **Ewald Zweytick:** Hier ist sicherlich der schönste Sauvignon Blanc Klassik seiner Geschichte entstanden, einfach köstlich.
- **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: Inzwischen haben schon viele Weinfreunde seine Weine entdeckt und es wird immer schwieriger, alle Kundenwünsche zu erfüllen.
- **Helmut Zillinger** gehört sicherlich zu den Shooting-Stars in Österreich, wir sind stolz, ihn und seine Weine bei uns an Bord zu haben.

Ich wünsche Ihnen viel Genuss beim Degustieren dieser Weine.

Mit einem herzlichen «Servus»

Roger Maurer
Leiter Gerstl Weinselektionen

PS: Die Weine der Spitzenwinzer sind sehr begehrt – dementsprechend ist die Menge dieser Weine sehr limitiert.

GRATISLIEFERUNG

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

EXKLUSIV
bei Gerstl Weinselektionen

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.
Von den 2011ern lohnt es sich, einige Flaschen in den Keller zu legen. In ein paar Jahren werden diese Weine zur Hochform auflaufen und ein grandioses Trinkvergnügen bereiten.

34.–

Präzis, klar und komplex.
2011 Riesling, Bruck

Hoch komplexer Auftakt; subtile Aromen nach weissen und gelben Steinfrüchten, Stachelbeeren und Melonen. Leichte Petrolnoten mit unglaublicher, präziser Mineralik. Sehr tief und harmonisch. 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.

19/20 • 2013 bis 2030 • Art. 241392
75cl **Fr. 34.–** (ab 25.3.2013 36.–)

24.–

Voller Frucht und Frische.

2011 Grüner Veltliner Kreutles Wachau

Reife, gelbfruchtige Aromen. Pfirsich, Aprikosen, reife Zitronen mit Anflügen von weissem Pfeffer. Unterstützt wird das Fruchtbündel von einer leichten Mineralik. **Am Gaumen straff und mit guter Frische**, schöne Länge und Spannung. Die Aromen bestätigen sich, gelber Apfel und Aprikosen mit deutlicher Kräuterwürze. Er endet mittelkräftig mit mineralischer Note. Passt gut zu Fritto Misto oder Pulposalat.

18/20 • 2013 bis 2018 • Art. 241389
75cl **Fr. 24.–** (ab 25.3.2013 28.–)

59.–

Prachtstück aus 60-jährigen Reben!

2011 Grüner Veltliner Weitenberg Wachau

Helles Zitronengelb. Hoher mineralischer Auftakt mit viel tropischer Frucht. Deutliche Würze, die an Pfeffer und mediterrane Kräuter erinnert. **Am Gaumen mit enormer Länge, cremig, harmonisch und sehr edel.** Erzeugt viel Druck, gut integrierte Säure. Endet lang und anhaltend mit salzig-mineralischem Finish. Gut zu atlantischem Wildlachs mit Sauerrahm oder Risotto mit Kalbsmilken.

19+/20 • 2013 bis 2026 • Art. 241391
75cl **Fr. 59.–**

38.–

Unbekannte Lage – grosser Wein!

2011 Grüner Veltliner Hochrain

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 langer, kräftiger, mineralischer Abgang.** Der Hochrain endet lang und anhaltend mit markant mineralischem Abgang. Passt gut zu Zander und Hecht in Butter.

19/20 • 2013 bis 2025 • Art. 241390
75cl **Fr. 38.–** (ab 25.3.2013 42.–)

WACHAU
DÜRNSTEIN

Tegernseerhof:
Noble Eleganz vom Tegernseerhof .

Max Gerstl,
Martin Mittelbach

14.40

In den letzten Jahren hat sich die Qualität der Weine vom Tegernseerhof 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 bekannten 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.

Ein idealer Sommerwein.

2011 Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingarten

Tolle Nase nach weissen 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 harmonisch 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.

17+/20 • 2013 bis 2017 • Art. 241418
75 cl **Fr. 14.40** (ab 25.3.2013 16.–)

33.50

Eleganter Smaragd!

2009 Riesling Smaragd Steinertal

Der 2009er kommt jetzt in die erste richtige Genussphase. 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 eine leichte Petrolnote. Er endet lang und mit deutlich spürbarer Mineralität, die dem Wein Spannung und Charakter verleiht. Der Steinertal zeigt unmissverständlich das Potenzial der Wachau auf.

19/20 • 2013 bis 2020 • Art. 239813
75cl **Fr. 33.50** (ab 25.3.2013 37.–)

29.–

Tief und komplex.

2009 Riesling Smaragd Kellerberg

Am Gaumen strotzt er vor Kraft und Eleganz, wirkt aber dennoch leichtfüssig mit viel Finesse, gut getragen von der wunderbaren Säure. 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 Meeresfischen wie Loup de Mer oder Turbot.

19/20 • 2013 bis 2025 • Art. 240646
75cl **Fr. 29.–** (ab 25.3.2013 35.–)

17.–

Riesling in Reinkultur.

2010 Riesling Federspiel Terassen

Blasses Strohgelb. Subtiler, fruchtiger Auftakt. Aromen von weissem Pfirsich, Nektarinen und grünem Apfel. Tolle mineralische Noten nach nassem Schiefer. Am Gaumen sehr direkt und belebend. Gut verwobene Säure, welche die Fruchtaromen meisterhaft unterstützt. Wieder Pfirsich und weisse Pflaumen mit leichten Noten von Jasminblüten. Passt gut zu Krustentieren mit Ingwersauce.

17/20 • 2013 bis 2018 • Art. 240523
75cl **Fr. 17.–** (ab 25.3.2013 19.–)

WACHAU
DÜRNSTEIN

Emmerich Knoll: Das Kultweingut aus der Wachau.

Direkt gegenüber dem Weingut liegt der familieneigne 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 1980er-Jahren einen Riesling von Knoll probieren und war sofort von Qualität und Charakter begeistert. **Die Konstanz über die Jahrzehnte ist beeindruckend, die Lagerfähigkeit der Weine einzigartig, die Pionierarbeit bewundernswert** – sie kam der ganzen Wachau zugute. Emmerich Knoll bringt es jedes Jahr fertig, den Charakter jeder Einzellage direkt in die Flasche zu bringen. Die Weine unterscheiden sich klar voneinander.
2011 erfreut auch Emmerich Knoll jun., der das Weingut von seinem Vater seit einigen Jahren übernommen hat. Qualität und Mengen stimmen. Wir verkosten die Weine im Keller. Ich bin begeistert, die Gewächse der einzelnen Lagen zeigen sich in ungeahnter Perfektion. Sei es Federspiel oder Smaragd, **die Weine sind einsame Spitze!**

Atemberaubende Klasse.

2011 Riesling Ried Loibenberg Smaragd

Nobler, edler Auftakt. Noch verschlossene Nase, nach Belüftung Noten von Nektarinen, weissem Pfirsich und frischer Zitrusfrucht. Fantastische Mineralik, 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 schiefriger Mineralik unterlegt. Die Säure ist von atemberaubender Klasse, gut eingebaut, erzeugt enorme Spannung bis zum salzig-mineralischen Abgang.

19+/20 • 2013 bis 2030 • Art. 241406 • 75cl **Fr. 44.–**

24.–

Der ideale Apérowein.
2011 Riesling Federspiel

Aromen von weissen Blüten, weissem Pfirsich, Melone, Limetten und tropische Anklänge. Gute schiefrige Mineralik, wirkt sehr frisch und lebendig. Am Gaumen saftig mit stützender Säure. Viel reife Zitrone, Limetten und leichte Noten von grünem Apfel und weissen Johannisbeeren. **Guter Trinkfluss und angenehme Länge.** Er endet mittelkräftig mit leicht salzigem Abgang. Passt sehr gut als Apéro zu lauwarmem Käsegebäck oder geräucherte Forelle mit Meerrettich.

18/20 • 2013 bis 2020 • Art. 241395
75cl **Fr. 24.–**

26.–

Mit einem Hauch wilder Rosen.
2011 Gelber Muskateller Federspiel

Fruchtig-floraler Auftakt. Typische Aromen von Lychee und wilden Rosen, vermischt mit Passionsfrucht, Limetten und einem Hauch Holunder. Leichte Anflüge von Muskat mit dezenter Mineralik. **Am Gaumen frisch und fruchtbetont** mit gut stützender Säure. Wieder tropische Früchte und Rosenwasser. Er endet mittelkräftig mit viel Frucht und Schmelz. Gut als Apéro und zu vegetarischen Sushis.

18/20 • 2013 bis 2018 • Art. 241399
75cl **Fr. 26.–**

41.50

Beeindruckende Harmonie.
2011 Grüner Veltliner Ried Kreutles Smaragd

Noten von gelben Blüten mit leichtem weissem Pfeffer, unterlegt mit fruchtigen Aromen, die an Limetten und Mandarinen 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 würzigen Anklängen. Strotzt nur so vor Freude und Harmonie. Fruchtbetont und kräftig im Abgang.

18+/20 • 2013 bis 2023 • Art. 241401
75cl **Fr. 41.50**

Ein schönes Erlebnis: Kalbsnieren mit Knödeln in Knolls Loibnerhof.

44.–

Exotisch und tiefgründig.

2011 Riesling Ried Pfaffenberg Selection

Subtiler, nobler Auftakt. **Exotisch und tiefgründig, begleitet von einer sagenhaften Mineralik.** Am Gaumen ein festes Kraftbündel, das noch sehr verhalten daherkommt. Leichte Anklänge an exotische Früchte und Limetten, getragen von einer knackigen Säure. Packt zu, sehr präsent mit deutlicher Mineralik. Nimmt den Gaumen voll ein. Endet kräftig, ohne je opulent zu wirken.

19/20 • 2013 bis 2025 • Art. 241398
75cl **Fr. 44.–**

52.50

Exzellenter Süsswein.

2009 Riesling Auslese Pfaffenberg

Tolle Aromen nach weissen Blüten und gelben Steinfrüchten mit einem Hauch Botrytis. Leichte Zitrusnoten mit schiefriger 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 Mineralik im Abgang.

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

Herbert Zillinger: Der neue Stern aus dem Weinviertel.

WEINVIERTEL
EBENTHAL

Herbert Zillinger

Die Familie von Herbert Zillinger beschäftigt sich schon seit langem mit einer ganz speziellen Art von Erziehung - jener der Rebstöcke. Bereits seit drei Generationen betreiben Zillingers in Ebenthal im südlichen Weinviertel Weinbau.

1998 übernahm Herbert Zillinger jun. die Verantwortung für die Weingärten und den Keller. Das Interesse am Weinbau wurde ihm in die Wiege gelegt. Seinen Wissensdurst stillte er zusätzlich mit den besten Ausbildungen: Er ist Absolvent der renommierten HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg und **ausgebildeter Weinakademiker.** Der Junior blieb bodenständig und offen für die Erfahrungen und das Wissen des Seniors.

Er lässt Konventionen hinter sich und vertraut auf sein Gefühl und die Natur. Seine Art, Wein zu machen, ist faszinierend und zugleich einzigartig. Er versteht sein Handwerk und kombiniert auf geradezu raffinierte Weise österreichische Weinbautradition mit internationalen Erfahrungen – solange es natürlich bleibt. Er vertraut auf die Kraft seiner Reben und auf sein naturnahes Gedankengut. Denn was nicht auf den Reben gereift ist, kann später im Keller auch nicht mehr wieder wettgemacht werden. Dennoch hängt viel von der Arbeitsweise im Keller ab, wo sich Herbert Zillinger behutsam modernes Equipment zu Nutze macht. Das Endergebnis kann sich wahrlich sehen und schmecken lassen. Er hat eine klare Vorstellung von seinen Weinen und will sich keiner gängigen Methode völlig anpassen. Er will einzigartige Weine mit Intensität und Charakter. **Er macht aus Reben Unikate und keine «trendigen» Allerweltsweine, geboren aus marktwirtschaftlichem Opportunismus.** Denn Wein ist sein Leben. Und hat man seine Profession erst einmal gefunden, will man neben gewöhnlichen Dingen auch ungewöhnliche aussergewöhnlich gut machen.

29.–

Radikal gut.

2011 Radikal
100% Grüner Veltliner

Aromen von frischen Quitten, Aprikosen, reifen Melonen mit einem Hauch weissem Pfeffer. Tolles komplexes Nasenbild! Am Gaumen sehr dicht und mit viel Schmelz. Gut stützende Säure, trägt die Aromen perfekt. Der Radikal wirkt noch jugendlich, jedoch mit viel Power und einer unglaublichen Länge. Er endet kräftig mit deutlich mineralischem Finish. Gut zu Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat.

19/20 • 2013 bis 2022 • Art. 241430
75cl **Fr. 29.–** (ab 25.3.2013 34.–)

13.50

Sehr saftig.

2011 Weissburgunder
Ebenthaler Lagen

Helles Goldgelb. Tolles Aromenspektrum. Duftet nach gelbem Apfel, Brioche und wilden Kräutern. Leichte florale Noten mit einem Hauch Muskatnuss. Dezente Mineralik begleitet das Aromenspiel. Am Gaumen sehr saftig mit kalkiger Mineralik, Aromen von Apfel, reifer Birne und Honig. Er endet mittelkräftig und fruchtbetont mit mineralischer Würze. Sehr gut als Apéro oder zu Gemüsegerichten.

17/20 • 2013 bis 2018 • Art. 241428
75cl **Fr. 13.50** (ab 25.3.2013 15.–)

19.50

Vielschichtige Lagenselektion.

2011 Grüner Veltliner,
Weintalried Lagenselektion
Weinviertel DAC Reserve

Aprikosen, gepaart mit mineralischer Würze. Schöne Noten nach schwarzem Pfeffer und Gewürznelken. Am Gaumen sehr straff mit Druck und guter Länge. Fruchtige Noten nach caramelisierten Bananen und Ananas, komplex mit guter Mineralik. Der GV endet kräftig mit typischer Pfeffernote. Passt sehr gut zu rohem Kingfisch oder griechischem Salat.

18/20 • 2013 bis 2022 • Art. 241429
75cl **Fr. 19.50** (ab 25.3.2013 22.–)

Birgit Eichinger: Die Top Winzerin aus dem Kamptal.

KAMPTAL
STRASS

Der Jahrgang 2011, erzählt uns Birgit, war einfach perfekt. Vollreife, gesunde Trauben hingen an den Stöcken und auch die Menge war höchst erfreulich. Wir besteigen den Gaisberg gleich hinter dem Weingut. Von hier aus hat man einen traumhaften Blick von Strass bis nach Langenlois, die berühmten Lagen liegen uns zu Füssen. Birgit erklärt uns die verschiedenen Böden. Von Lehm, Löss bis hin zu den wertvollen Vulkan- und Schieferböden gibt es hier auf engem Raum grosse Unterschiede. Das macht das Kamptal so einzigartig.
Das Glück war vor zwei Jahren auf ihrer Seite und so konnte Birgit eine kleine Fläche von der wohl besten Lage im Kamptal erwerben – der Ried Lamm. Aus dieser Parzelle mit vulkanischen Böden entstehen Weine von grosser Klasse und Feinheit.
Zurück auf dem Weingut degustieren wir die 2011er. Sensationell, was hier geboten wird! **2011 ist wohl der beste Jahrgang, den Birgit in die Flasche gebracht hat.** Die Weine zeigen sich unglaublich harmonisch mit viel Balance. Wir sind begeistert! Mit Birgit Eichinger haben wir eine **höchst sympathische Powerfrau** in unserem Sortiment, die jeden Liebhaber von rassigen Weissweinen begeistern kann.

Birgit Eichinger mit Pier Tognini

Der beliebteste GV in unserem Sortiment.

2011 Grüner Veltliner Wechselberg Erste Lage

Strohgelb mit grünen Reflexen. Mineralischer Auftakt. Aromen von Schiefer und Granit mit einem Hauch Pfeffer. Wunderbare Fruchtnoten, Limetten und reifer weisser Pfirsich mit leichten Ananasnoten. Wirkt sehr **komplex und feingliedrig.** Am Gaumen zeigt er sich straff und elegant mit gut integrierter Frische und tollem Schmelz. Deutlich mineralische Anklänge, der Wechselberg endet kräftig. Passt gut zu Forelle in Butter mit Mandeln oder roh mariniertem Thunfisch.

18/20 • 2013 bis 2019 • Art. 241411
75cl **Fr. 17.–** (ab 25.3.2013 19.–)

17.–

12.50

Viel Wein für wenig Geld.

2011 Grüner Veltliner Hasel

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von weissem Pfirsich, reifen Aprikosen mit einem Hauch Quitte. Schöne florale Anklänge, gepaart mit leichten Noten nach weissem Pfeffer. Begleitet wird das Fruchtbündel von einer dezenten Mineralik. **Am Gaumen mit tollem Schmelz und guter Länge.** Die Aromen bestätigen sich, Quitte, weisser Pfirsich und leicht pfeffrig. Der Hasel endet mittelkräftig mit leicht salziger Note. Passt super zu Sushi oder Kalbscarpaccio mit Zitronenvinaigraitte.

17/20 • 2013 bis 2017 • Art. 241410
75cl **Fr. 12.50** (ab 25.3.2013 14.–)

29.–

Ein Riesling-Hochgenuss.

2011 Riesling Heiligenstein Erste Lage

Verwitterter Sandstein und Vulkanböden geben diesem **Ausnahme-Riesling seine Geschmacksfülle.** Tolle komplexe Nase! Am Gaumen besticht er durch seine Kraft und Cremigkeit, ohne jemals opulent zu wirken. Elegant und mit viel Finesse, erzeugt Spannung und Länge. Die fruchtigen Aromen kommen voll zur Geltung, gut gestützt von der perfekt eingebauten Säure. Die Mineralität ist betörend, integriert sich genial zu den anderen Aromen. Der Heiligenstein endet lang mit leicht salziger Note.

19/20 • 2013 bis 2025 • Art. 241413
75cl **Fr. 29.–** (ab 25.3.2013 34.–)

Dorli Muhr:
Hat sich klar an der Spitze etabliert!

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 2009er-Qualitäten und ihrem Ausdruck hell begeistert. Sie sind fantastische Essensbegleiter, besitzen eine hohe Trinkfreude, nie werden sie langweilig, jedes Glas verlangt nach dem nächsten.

Dorli Muhr

41.–

Aus der Spitzenlage.
2010 Spitzerberg
Blaufränkisch, Carnuntum

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.

19/20 • 2013 bis 2025 • Art. 241776
75cl **Fr. 41.–** (ab 25.3.2013 44.–)

19.–

Blaufränkisch für jeden Tag.

2009 Blaufränkisch
Carnuntum

Belebender Auftakt! Duftet herrlich nach roten Beeren und Früchten, unterlegt mit einem Hauch Mineralik. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch und elegant mit hoher Trinkfreude. Weiche, feine Tannine, präsente Frucht und gut integrierte Säure machen den Carnuntum zu einem **passenden Wein für jeden Tag.** Er endet mittelkräftig mit einem leicht mineralischen Finish. Gut zu Grillgerichten und Pasta.**18/20 Decanter**

17+/20 • 2013 bis 2018 • Art. 241118
75cl **Fr. 19.–** (ab 25.3.2013 21.–)

25.–

Auch für Bordeaux-Liebhaber exzellent.

2008 Rote Erde
Merlot, Cabernet Franc

Am Gaumen straff und elegant, mit satten Tanninen ausgestattet. Schöne Aromen nach dunklen Früchten und Beeren, gepaart mit subtiler Mineralik und gut stützender Säure. Endet kräftig und lang. **Ein Österreicher auch für Bordeauxliebhaber.** Passt super zu Kalb mit Morchelsauce. **91/100 Falstaff**

17+/20 • 2013 bis 2018 • Art. 240394
75cl **Fr. 25.–** (ab 25.3.2013 27.50)

25.–

Verführerischer Syrah.

2009 Syrah
Carnuntum

Aromen von dunklen Beeren und Früchten, von Kirschen und roten Johannisbeeren. Wunderbare Syrah-Würze, begleitet von einer steinigen Mineralik. Am Gaumen sehr elegant mit seidigen Tanninen. Gut integrierte Barrique, **wirkt nie opulent oder fett**. Der Syrah endet lang und kräftig mit mineralischer Würze. Passt gut zu geschmorten Gerichten sowie Wildente mit Preiselbeersauce.

18/20 • 2013 bis 2020 • Art. 241121
75cl **Fr. 25.–** (ab 25.3.2013 28.–)

Paul Achs:
Die renommierte Grösse am Neusiedlersee.

NEUSIEDLERSEE
GOLS

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.**

Durch den naturnahen Anbau seiner Reben hat sich der Alkoholgehalt seiner Weine deutlich nach unten verlagert. Die Trauben reifen etwas früher aus und somit erreicht Paul einen Alkoholwert, der auch bei seinen Top-Gewächsen die 13.5% Vol. kaum übersteigt – und das auch nur in extrem warmen Jahren.

Der Jahrgang 2011 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.

Herrlich mundfüllend.
2011 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. Herrlich zu dunklem Geflügel wie Enten oder Wachteln mit Linsen.

17+/20 • 2013 bis 2019 • Art. 241436
75cl **Fr. 19.–** (ab 25.3.2013 21.–)

Paul Achs

19.–

15.–

Frisch und knackig.
2011 Chardonnay

Helles Zitronengelb. Toller Auftakt. Aromen von Limetten, Zitrone, gelbem Apfel und einem Hauch Pfirsich. Hohe Mineralik, wirkt sehr elegant und harmonisch. Am Gaumen hohe Struktur und gut stützende Säure. Die Aromen sind perfekt eingebettet, reife Zitrone, etwas Rauch und geröstete Haselnüsse. Die Mineralik ist atemberaubend. Passt gut zu Seezunge mit Kräuterbutter oder Mistkratzerli aus dem Ofen.

17+/20 • 2013 bis 2019 • Art. 241116
75 cl **Fr. 15.–** (ab 25.3.2013 16.50)

15.50

Wahre Fruchtbombe.
2011 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, 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 • 2013 bis 2018 • Art. 241434
75 cl **Fr. 15.50** (ab 25.3.2013 17.50)

49.–

Burgund aus dem Burgenland.
2010 Pinot Noir

Was für ein Auftakt! Reife Waldhimbeeren, Hagebutten mit Weichselkirschen, florale Veilchen. 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. Lang mit komplexen fruchtigen Noten im Abgang. Ich bin als Pinot-Fan tief berührt. **Erinnert an einen grossen Côte-de-Nuits.** Traumhaft zu Mais-Poularde!

18+/20 • 2013 bis 2025 • Art. 241439
75cl **Fr. 49.–**

Wiederum grosser Lagenwein.

2010 Altenberg

100% Blaufränkisch

Tolle Aromen von schwarzen und roten Beeren, Kirschen und einem Hauch Zedernholz. Perfekt verwobene Barrique! 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.

18+/20 • 2013 bis 2025 • Art. 241440
75cl **Fr. 52.–** (ab 25.3.2013 57.–)

52.–

Ein Blaufränkisch der anderen Art.

2010 Spiegel

100% Blaufränkisch

Im Auftakt 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. Beeindruckende Tannine, kräftig und trotz des niedrigen Alkoholgehalts gehaltvoll im Abgang. **Grandioser, eigenständiger Wein!** Zu Côte de Boeuf und Rosmarin-Kartoffeln.

18+/20 • 2013 bis 2025 • Art. 241441
75cl **Fr. 52.–** (ab 25.3.2013 57.–)

52.–

Mit schönster Würze.

2010 Pannobile

35% Zweigelt, 35% Blaufränkisch,
30% St. Laurent.

Was für eine Frische in der Nase! Weichselkirschen, reife Himbeeren, rote und blaue Pflaumen unterlegt mit weissem Pfeffer. Vermischt mit Blaubeeren und Lakritze. Feinkörnige, feste Tannine. **Ein Kraftpaket mit Eleganz und Stil, aromatisch und einnehmend.** Der Pannobile endet lang und kräftig mit erdig-mineralischem Finish. Passt gut zu Entrecôte mit Pfeffersauce.

18+/20 • 2013 bis 2022 • Art. 241438
75cl **Fr. 31.–** (ab 25.3.2013 34.–)

31.–

BURGENLAND
LEITHABERG

Panta Rhei: Unser neues Weingut vom Leithaberg.

Hans Schwarz, Heinz und Hellmut Velich

42.–

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 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 anderseits. Alle drei interessierten sich schon länger für das Terroir am Leithaberg. **«Rund um Eisenstadt, speziell bei St. Georgen, herrschen Bedingungen, die an das nördliche Burgund erinnern»,** zeigt sich Hellmut Velich fasziniert. Schliesslich 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.**

Pinot pur mit 90 Punkten!
2008 Pinot Noir

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 • 2013 bis 2025 • Art. 240917
75cl **Fr. 42.–** (ab 25.3.2013 46.–)

52.–

Grosser Blaufränkisch.
2008 Blaufränkisch

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

19/20 • 2013 bis 2025 • Art. 240918
75cl **Fr. 52.–** (ab 25.3.2013 56.–)

52.–

Kraftpaket.
2008 Caberhei
Cabernet Sauvignon, Merlot.

Dunkles, sattes Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase zunächst verhalten, rauchig-würzig, leichter weisser Pfeffer, unterlegte Pflaumenfrucht, schwarze Kirschen und zartes Brombeerkonfit, mit feiner balsamischer Würze. Kraftvoll, feinkörnige Tannine, hohe Struktur, ein komplexer Speisenbegleiter mit feinem schokoladigem Abgang und gutem Entwicklungspotenzial. Wurde mit **94 Falstaff-Punkten** ausgezeichnet!

19+/20 • 2013 bis 2025 • Art. 240919
75cl **Fr. 52.–** (ab 25.3.2013 Fr. 56.–)

42.–

Grosses burgundisches Vergnügen.
2009 Chardonnay

Feine Kräuterwürze, zart nach Ananas, dezente Röstnoten mit caramelisierten Bananen, Blütenhonig, tiefgründiges Bukett. Am Gaumen kompakt, mineralisch, saftige Steinobstanklänge, feiner Säurebogen, weisse Frucht, feine Minze im Nachhall. Der Chardonnay endet kräftig und anhaltend mit deutlicher Mineralik. **Passt sehr gut zu Meeresfischen** mit kräftigen Saucen.

18/20 • 2013 bis 2020 • Art. 241752
75cl **Fr. 42.–** (ab 25.3.2013 Fr. 46.–)

MITTELBURGENLAND
DEUTSCHKREUTZ

J. Heinrich: Vorzeigeweingut aus dem Mittelburgenland.

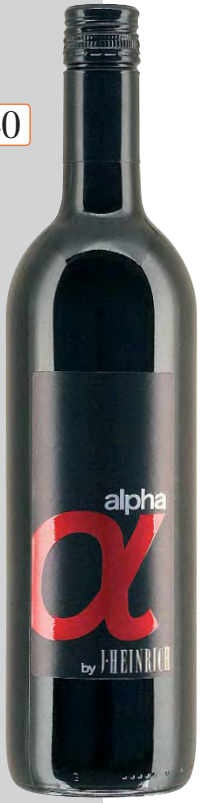
Familie Heinrich

Bei unserem Besuch geht es in die Reben auf dem Goldberg, die beste und älteste Lage für Blaufränkisch. Hier erklärt uns die Winzerin, wie die Reb- und Bodenbearbeitung vor 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 gibt's einen kurzen Blick in den Keller. Alles ist 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 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.

Wenige Flaschen vom 2009er Cupido Beauté éternelle (Falstaff-Sieger in der Kategorie Blaufränkisch 2012!) haben wir bekommen. Fragen Sie danach auf Telefon 058 234 22 88.

14.40



Ein richtiger Sommerhit, einfach herrlich fruchtig.

2010 Alpha

Blaufränkisch, Nebbiolo

Toller, fruchtbetonter Auftakt. Duftet nach Waldbeeren und schwarzen Kirschen, unkompliziert und frisch. Macht richtig Spass! Am Gaumen weich mit schönen Tanninen ausgestattet. Fruchtbetont und mittelkräftig der Abgang. **Ein ehrlicher Wein für einen kleinen Preis,** der auch Ihren Gästen bestimmt schmeckt. Nicht zu warm trinken, bei ca. 15°C. Passt zu BBQ und Bündner Bergkäse.

17/20 • 2013 bis 2016 • Art. 240518
75cl **Fr. 14.40** (ab 25.3.2013 16.–)

29.–

Lagenwein aus 50-jährigen Reben.

2009 Pinot Noir
Weisses Kreuz

Die Barrique ist bestens integriert, spürbar, jedoch nie störend. Am Gaumen geschmeidig mit feinkörnigen Tanninen, **wirkt feingliedrig und elegant.** Gut eingebaute Säure. Wieder reife Himbeeren und würzig-mineralisch mit einem Hauch Veilchen und Kirschen. Endet lang und anhaltend mit dezenter Mineralik. Passt gut zu Rindsfilet mit Rotweinsauce oder Coq au Vin.

18+/20 • 2013 bis 2020 • Art. 240516
75cl **Fr. 29.–** (ab 25.3.2013 33.–)

13.50

Am Gaumen sehr weich.

2011 Blaufränkisch

Helles Rubinrot. Duftet herrlich nach roten und schwarzen Beeren. Brombeeren, Kirschen und reife Erdbeeren mit einem Hauch Pfeffer und Tabak. Wirkt sehr frisch und fruchtig. Am Gaumen wunderbar weich und fruchtig. Schöne Tannine und angenehme Säure. **Der Blaufränkisch endet mittelkräftig mit fruchtbetontem Abgang.** Passt gut zu Grilladen oder Pasta mit Steinpilzen. Tipp: bei 14°C trinken.

17/20 • 2013 bis 2017 • Art. 241422
75cl **Fr. 13.50** (ab 25.3.2013 15.–)

34.–

Mächtiges Cuvée mit 94 Punkten!

2009 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, wunderbar verwoben. Er endet kräftig und nachhaltig mit mineralischem Finish. **Tolle Assemblage, die unglaublich nobel daherkommt.** Passt gut zu edlen, kräftigen Fleischgerichten. **94/100 Falstaff!**

19/20 • 2013 bis 2022 • Art. 240520
75cl **Fr. 34.–** (ab 25.3.2013 39.–)

EXKLUSIV
bei Gerstl Weinselektionen

SÜDSTEIERMARK
RATSCH

Ewald Zweytick:
Der Rocker unter den Winzern.

Ewald Zweytick

19.50

Mit grosser Freude zeigt uns Ewald seine Weingärten, wir beginnen mit seiner Toplage, wo der «Don't Cry» wächst. Unglaublich steil und sehr gepflegt präsentiert sich der Weingarten. Danach geht es zu einer Neuanpflanzung in einer historischen Lage mitten in einem Wald. «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 diesen Wein.
Beim Abendessen im Restaurant Magnothek werden alle Weine aus Magnumflaschen ausgeschenkt. Der Abend lässt nichts zu wünschen übrig, das Restaurant Magnothek ist sehr zu empfehlen. Die Degustation der neuen Jahrgänge findet am nächsten Morgen in Ewalds Privathaus statt. **Die 2011er zeigen sich dicht, harmonisch mit guter Säure.** Wir sind restlos begeistert, die Qualität stimmt und den Winzer mit seiner unkomplizierten Art haben wir ins Herz geschlossen.

Ewalds bester Sauvignon Blanc Klassik!

2011 Sauvignon Blanc
Klassik

Das ist unser beliebtester und somit meistverkaufter Wein aus Österreich! Das Ewald'sche Motto **«Ich will reife Weine»** kommt hier einmal mehr voll zum Tragen. Tolle reife Aromen von Cassisblüten, Stachelbeeren und gelbem Pfirsich. Wunderbar fruchtbetont mit leicht mineralischer Würze. Am Gaumen dicht mit viel Frucht und schöner Länge. Duftet nach Zitronen, Limetten und gelben Früchten, gepaart mit roten Johannisbeeren und Cassis. Er endet lang und anhaltend mit gutem Trinkfluss und leicht salziger Note. Passt gut zu Meeresfrüchtesalat oder geräuchertem Lachs mit Meerrettich.

18/20 • 2013 bis 2019 • Art. 241261
75 cl **Fr. 19.50** (ab 25.3.2013 22.–)

17.–

Grosser Weingenuss für wenig Geld.

2011 Gelber Muskateller Klassik

Der springt einem richtig entgegen, schon in der Nase sehr fruchtig, sehr verspielt, 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. Zu asiatischen Gerichten ein Gedicht!

17/20 • 2013 bis 2016 • Art. 241260
75cl **Fr. 17.–** (ab 25.3.2013 19.–)

17.–

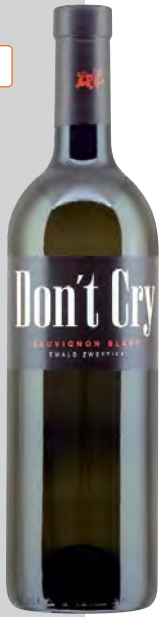
Pinot Blanc zum Träumen.

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, ist 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 • 2013 bis 2017 • Art. 240496
75cl **Fr. 17.–** (ab 25.3.2013 19.–)

75.–



Etwas vom Besten aus der Südsteiermark.

2009 Don't Cry

100% Sauvignon Blanc

Helles Goldgelb mit Silber. Komplexer und finessenreicher Auftakt. Aromen von Quitten, Pfirsich, reifer Zitrone, leichte Brioche- und Wachsnoten. Am Gaumen straff und noch 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 eingebauter 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!**

19/20 • 2013 bis 2026 • Art. 241262
75cl **Fr. 75.–**

39.–

Genialer Süsswein.

2010 Beerenauslese

100% Sauvignon Blanc

Helles Goldgelb. Sehr reife Aromen von Grapefruit, Stachelbeeren, Cassisblüten, Akazienhonig, mit toller Edelfäule vermischt. Etwas Lack und Bienenwachs ergänzen das Fruchtbündel. Am Gaumen einnehmend mit knackiger Säure, die Aromen werden bestens unterstützt. Viel Grapefruit und Limetten. Tolle Mineralik, die sich erst am Schluss so richtig zeigt. **Traumhafte, elegante Süsse,** nie opulent oder aufdringlich. Er endet lang und fruchtbetont mit deutlicher Botrytisnote. Sehr gut zu Tarte Tatin mit Sauerrahmglace.

19/20 • 2013 bis 2030 • Art. 241264
37.5cl **Fr. 39.–** (ab 25.3.2013 45.–)

Willi Sattler, Sattlerhof: Spezialist bei Einzellagen.

SÜDSTEIERMARK
GAMLITZ

Willi führt uns durch seine majestätischen Lagen, die klare Unterschiede als fertige Weine erkennen lassen. Sernauberg und Kranachberg – Namen, die wie Butter auf der Zunge schmelzen, bei denen das Weinherz höher schlägt. Die Bearbeitung erfolgt so naturnah wie möglich; zum Beispiel mit der Verwirrungstechnik beim Traubenwickler. **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, für die nächste Lese bereit. 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 Rebarbeit sowie punktgenaue Verarbeitung im Keller. Wir sind hoch erfreut und tief beeindruckt von der hohen Qualität seiner Weine.

Willi Sattler

22.50

Herrliche Aromatik.

2011 Sauvignon Blanc
Steirische Klassik

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

18/20 • 2013 bis 2018 • Art. 241414 • 75 cl **Fr. 22.50**

19.50

Elegant und schön mineralisch.

2010 Morillon (Chardonnay)
Steirische Klassik

Fantastische Mineralik, wunderbar harmonisches Duftbild mit leichter Würze. Am Gaumen sehr straff und gradlinig. Die knackige Säure trägt den Wein meisterhaft. **Erzeugt Spannung und subtilen Gaumenfluss, sehr elegant und mineralisch** – endet mittelkräftig und leicht salzig. Als Apéro oder zu Fischen mit Beurre Blanc.

17/20 • 2013 bis 2019 • Art. 240515
75 cl **Fr. 19.50** (ab 25.3.2013 22.50)

28.–

Komplexer Lagenwein.

2011 Sauvignon Blanc
Sernauberg Erste STK-Lage

Holunder, Grapefruit, Limetten und ein Hauch Stachelbeeren, wirkt sehr komplex und jugendlich, tolle Mineralik. Am Gaumen sehr straff mit Schmelz und Druck. Sehr feingliedrig und mit perfekter Säure. Wunderbare, fruchtbetonte Aromatik. Der Sernauberg endet lang mit deutlicher Mineralik. So stelle ich mir einen tollen Sauvignon Blanc vor! Passt herrlich zu weissen Spargeln.

18+/20 • 2013 bis 2019 • Art. 241415
75 cl **Fr. 28.–**