



## **Grüner Veltliner 2012**

Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 12,5% Säure: 5,5 g/l  
Zucker: 3,2 g/l

*Hellgelb mit schimmernden grünen Reflexen. In der Nase typische Veltlineraromen nach gelben Apfel und würziger Note. Im Geschmack fruchtig mit Anklängen an feine Kräuter. Angenehme Säure. Pfeffriger Abgang! Schöne Frische.*

## **Weinviertel DAC 2012**

Grüner Veltliner  
Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 12,5% Säure: 5,4 g/l  
Zucker: 2,7 g/l

*Strohgelb mit Nuancen grünlicher Reflexe. In der Nase das sortentypische Pfefferl vereint mit Aromen nach grünem Apfel, zarten Blütenaromen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist eine gut integrierte, erfrischende Säure spürbar. Ein Geschmack der dem Geruch widerspiegelt. Ein würziger, erfrischender Abgang.*

## **Weißburgunder 2012**

Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 13,0% Säure: 5,6 g/l  
Zucker: 2,9 g/l

*Hellgelbe Farbe. In der Nase leicht nussig und Anklänge von Apfel und Zitrusfrüchten. Vielschichtig! Am Gaumen voll und kräftig, die schöne Lebendigkeit und Säure sind eingebunden, sehr balanciert eingebettet in einen würzig ausklingenden Körper.*



## **Riesling 2012**

Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 12,5% Säure: 6,0 g/l  
Zucker: 3,3 g/l

*Farbe strahlendes hellgelb. Finessenreiche Rieslingaromatik in der Nase mit Marillen- und Weingartenpfirsichanklängen mit viel Charme und Feinheit. Zarte Säure im Bukett, brilliant am Gaumen die guteingebundenen Säure bildet einen ausbalancierten typischen Riesling der Lust nach mehr macht. Ausgewogener Körper mit elegantem Abgang.*

## **Sämling 2012**

Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 12,5% Säure: 5,6 g/l  
Zucker: 3,7 g/l

***Ein Wein mit sehr sortentypischen Bukett - eine Sorte, die ihre Liebhaber findet.***

*Hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase sehr impulsive Fruchtausprägung, Aromatik nach Muskat, Zitrus und grünem Apfel. Frische Säurestruktur, sehr jungendliches, aromatisches Auftreten am Gaumen, animierend und ausgewogen.*

## **Blauer Portugieser 2012**

Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 13,0% Säure: 5,2 g/l  
Zucker: 4,9 g/l

*Farbe dunkles Rubinrot. Blauer Portugieser mit elegantem Duft nach frisch blühenden Veilchen und dunklen Beeren, vielschichtig am Gaumen, Weichsel, Heidel- und Brombeeren, saftig und rund mit angenehmen Körper. Harmonische Tannine, feine Eleganz. Schöner fruchtiger Abgang.*



## **Zweigelt 2012**

Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 12,5% Säure: 5,6 g/l  
Zucker: 3,6 g/l

*Strahlend dunkles Rubinrot mit leichten Violettreflexen, fruchtige Nase, Geruch nach dunklen Kirschen und reifen Weichseln. Am Gaumen wiederkehrende Geruchsaromen.*

*Extraktreich, süffig mit gut strukturierten Tanninen. Fruchtbetonter Abgang.*

## **St. Laurent 2012**

Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 14,0% Säure: 4,4 g/l  
Zucker: 3,1 g/l

*Tiefes Purpurrot. Überzeugt in der Nase mit fruchtigen Aromen nach reifen Kirschen, Weichsel, und dunkle Beeren. Am Gaumen zeigt er sich sehr elegant mit unglaublich tiefer Frucht, fleischige Rotbeerigkeit. Trocken mit feiner Säure; reifes, weiches Tannin, kraftvoller Körper, endet in einem langen und harmonischen Abgang*

## **St. Laurent 2011**

Qualitätswein 750 ml  
Alkohol: 13,0% Säure: 5,1 g/l  
Zucker: 3,8 g/l

*Kräftiges Bordeauxrot im Aussehen. Im Duft eine Harmonie von Frucht- und Röstaromen. Am Gaumen vollmundig, sehr elegant mit tiefer Frucht, fleischige Rotbeerigkeit. Guter Tanninkern.*

*Kräftig strukturierter Abgang mit enormem Potential.*