

## 2009 Grüner Veltliner Zehetnerin Kremstal DAC

Lichtes grünliches Gelb; zeigt anfänglich vegetabile Noten nach Spargel, Blüten, Blättern und duftet wie eine Sommerwiese im Morgentau, gefolgt vom typischen Aroma nach weißem Pfeffer.

Saftige, süffige Veltliner-Einstiegsdroge, trocken, jugendlich, quicklebendig, von einer gaumenschmeichelnden, milden Textur angenehm austariert.

Passt zu Spargel und anderen hellen Gemüsen, zur bodenständigen Küche, von der zünftigen Brettljause bis hin zum Schweinsbraten, wie auch zu vielen Fischvorspeisen.

## 2009 Grüner Veltliner Lössterrassen Kremstal DAC

Helles Grüngelb; deutlich hell-mineralische Anklänge, die vom Lössboden herrühren dürften; Cornflakes, Maisflocken, dahinter Zitrusfrüchte, grüne Äpfel und eine Prise Gartenkräuter; zeigt eine bemerkenswerte Substanz.

Einnehmender, stoffiger Veltliner, der nachhaltig, mit schönem Trinkfluss über den Gaumen gleitet und mit unerwarteter Länge ausklingt; wieder ein kleines, vor allem von der Preis-Leistungsseite her, veritables Meisterstück!

Wird sowohl zu hellem Fleisch, wie Schweins- oder Kalbsbraten, Kaninchen, Brathuhn, aber auch zur Blutwurst passen. Versuchen Sie diesen Wein einmal zu Knoblauch-Nudeln, oder zu einem kross gegrillten Fisch!

## 2009 Grüner Veltliner Gebling Kremstal DAC Reserve

Helles, sattes Grüngelb; ein verführerischer Duft nach feinstem Havanna-Deckblatt, Minze und süßen Früchten umgarnt Nase und Gaumen; der Wein vereint satten, vollmundigen Fruchtschmelz mit kühler, an Nadelwald und Unterholz erinnernder Finesse.

Veltliner-Ästhet, der nicht nur mit seiner noblen Aromatik, sondern gleichzeitig auch mit generösem Schmelz, Facettenreichtum und einem druckvollen Finale zu überzeugen weiß; wird sich zweifellos zu einem Langstreckenläufer entwickeln.

Superkandidat zu allem, was gebacken wird, zu kräftigeren Speisen, wie Truthahn, Kalbsnierenbraten oder Pfeffersteak, sowie zu vielen Fischgerichten, vor allem, wenn sie in leichten Saucen serviert werden.

## 2009 Gelber Muskateller

Blass leuchtendes, grünliches Gelb; legt los mit grasig-schotigen Noten und gibt am Gaumen nochmals Gas; grüner Holler, Moschus und eine kernige Säure formen einen vorwitzigen, frechen, ungestümen Muskateller.

Trockener, extrem reduktiv ausgebauter Sortenvertreter für Weinliebhaber, die bunt Schillerndes mögen und einfach „mehr spüren“ wollen.

Geeignet als Aperitifwein, als Begleiter von reifen Weichkäsen, einem Käsefondue, sowie zur asiatischen Gewürzküche (Curry, Ingwer, Koriander & Co.).

## 2009 Riesling Spiegel Kremstal DAC

Blankes Grüngelb; vorneweg rosa Grapefruits, unterlegt von dunklen Aromen nach Brotrinde, Baumharz und überreifen Weintrauben; der spürbare Botrytis-Touch gibt dem Wein eine zusätzliche Geschmacksdimension.

Der für seine mittlere Gewichtsklasse besonders ausdrucksvolle Riesling präsentiert sich mit vielschichtigen Fruchtklänge und hinterlässt einen gediegenen Eindruck.

Eignet sich hervorragend als Begleiter von kalten Fischvorspeisen, Meeresfrüchten, geräucherten und gegrillten Fischen. Ein besonderer Tipp: zum Tafelspitz mit Apfelkren!

## 2009 Riesling Steingraben Kremstal DAC Reserve

Leuchtendes Gelbgrün; eröffnet mit einem hinreißenden Bouquet nach grünen Pfirsichen, Ananas und reifen Ringlotten; präsentiert sich mit lupenreiner, mineralisch ummantelter Struktur, straffer Pikanz und verschwenderischer Fruchtfülle.

Delikates, facettenreiches Riesling-Prachtexemplar, das Stoff und Eleganz stimmig miteinander zu verbinden weiß und an der Luft immer mehr Druck entwickelt; hat eine glänzende Karriere vor sich.

Sowohl großartiger Begleiter zu feiner Fischküche (z. B. Meeresfrüchte-Risotto, Zandernockerl, Fischpasteten), als auch zu vielen gebratenen Edelfischen (Angler, Wolfsbarsch). Macht selbstverständlich auch für sich getrunken, als „Meditationswein“, großen Spaß.

## 2009 Chardonnay Altmndl

Klares Gelbgrün; ansprechende Aromatik nach Korn, Schwarzbrot, Limonen und Orangenzeste, die sich am Gaumen konsequent fortsetzt; die pikante Note nach reifen Zitrusfrüchten verleiht dem Wein zusätzlich Pfiff.

Heuer etwas lebhafter ausgefallener, feinstrahliger Chardonnay, dessen Fruchtpikanz von einer geschmeidigen Extraktfülle unterspickt wird. Schöner, „klassisch österreichischer“ Sortencharakter, gute Länge.

Harmoniert vorzüglich mit Gemüse- und Pilzgerichten, mit Schalen- und Krustentieren, Fischsuppen, sowie mit Geflügel aller Art. Wird aber auch zu rohem und mariniertem Fisch (Sushi, Sashimi, Gravad Lax) eine ausgezeichnete Figur machen.

## 2009 Rosé vom Zweigelt

Zartes, helles Pink; ansprechende Nase, grüne Erdbeeren, Rhabarber, Ribisel; die lebhaft Säure und seine leichtfüßige Art stempeln diesen Rosè zu einem frisch-fröhlich-fruchtigen Sommerwein.

Knackfrischer, zart blumiger Rosé, einerseits unkomplizierter Wein für die Terrasse, andererseits sympathischer Begleiter zahlreicher kalter Vorspeisen, insbesondere von Aufschnitt, Frischkäse oder Rohschinken. Probieren Sie ihn auch einmal zum Geheimtipp: Krautfleckerln!

## 2008 Blauer Zweigelt Haid

Gedecktes Rubinrot; klassische Frucht nach Kirschen, Weichseln und roten Beeren, die sich im Abgang mit einem Hauch von Nougat vermählt. Die feine Fruchtsäure und das nur zart angedeutete Tannin tragen viel zum angenehmen Trinkfluss bei.

Süffiger, amikaler Zweigelt mit ganz typischem, rotfruchtigem Sortencharakter und guter Länge. Ideal zu vielen kalten und warmen Fleischgerichten, z. B. geräuchertem Rohschinken, Fleischstrudel, Rindsbraten, zu Schnittkäse und zu dunklem Gemüse, wie Specklinsen, Rotkraut oder gebratenen Pilzen.

## 2006 Blauer Zweigelt Leithen

Dunkles gedecktes Rubinrot; einnehmender Fruchtreigen aus Herzkirschen, roten Beeren, Weichsel, vermengt mit Aromen nach Veilchen, Lakritze und Toastbrot, alles ist fest untermauert von adstringierenden, allerdings feinkörnigen Tanninen.

Gelungene, in sich stimmige Melange aus Frucht und etwas neuem Holz; dichter, engmaschiger Rotwein mit lang andauerndem Nachhall und beachtlichem Reifepotenzial.

Erste Wahl zu kräftig gewürzten Fleischgerichten, wie Lammeintopf, Rindsrouladen, Schmorbraten und Wildgeflügel. Vermählt sich auch bestens mit Hart- und Schnittkäse

## 2006 Cuvée Maxim

(Zweigelt + Cabernet franc)

Dunkles Bordeauxrot mit glänzenden Rändern; komplexes Duftspiel aus Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und dunklem Nougat, das sich am Gaumen konsequent fort-setzt und in einen langen Abgang mündet.

Die aus Zweigelt (ca. 60 %) und Cabernet Franc komponierte Cuvée stellt sich vollmundig, facettenreich, mit langem, beerig-schokigem Ausklang gekonnt ins Rampenlicht und hat das Zeug, auch eingefleischte Weißwein-Liebhaber von den Meriten heimischer Rot-weine zu überzeugen.

Idealer Begleiter für dunkles Fleisch, wie Steaks, Filetspitzen, Lammbraten und allerlei Wildgerichte; ist auch als Begleitwein zu feinen, zart gewürzten Wildpasteten sehr zu empfehlen.