

Weißwein

Im Keller steht nur das zur Verfügung, das mit der Lese aus dem Weinberg kommt. Kühle Nächte, heiße Tage – so bringen weiße Trauben den besten Wein. Die Weißweine des Weinbaugebietes Carnuntum zeichnen sich durch Frische und elegante Fruchtigkeit aus. Sandige, lehmige Böden mit Schotter und Löß lassen den Grünen Veltliner, den Welschriesling, den Riesling, den Weißburgunder sowie den Sauvignon Blanc zu einem feinen, frischen und eleganten Wein heranreifen. Seit 1988 nützen mehr als 50 Winzer diese Voraussetzung für einen Primeur, den Primus Carnuntum, welcher Anfang Oktober angeboten wird. Strenge Mengenkontrollen und ein hoher Qualitätsstandard garantieren für ein charaktervolles und individuelles Weißweinsortiment.

Hagelsberg Reserve



Charakteristik:

Grüngelb, finessenreicher Duft mit exotischen Nuancen, dichte saftige Frucht am Gaumen, überzeugt im Abgang durch Länge und Potential. Cuvée aus Grüner Veltliner & Weißburgunder für 6 Monate auf der Feinhefe im Barriquefass gelagert, mit regelmäßiger Battonage.

Viktoria First



Charakteristik:

Mittleres Gelbgrün, zarte Pfirsichfrucht, facettenreichen Bouquet, dezente Extrakt-Süße, harmonische Säurestruktur und elegant im Abgang - ein trinkfreudiger Cuvée aus Gelber Muskateller, Welschriesling und Riesling.

Grüner Veltliner



Charakteristik:

Mittleres Gelbgrün, zartes Pfefferl, am Gaumen reifer grüner Apfel, Abgang frisch und lebhaft

Speisenempfehlung:

Süßwasserfische, Hühnerfleisch und vegetarische Gerichte, Spargel

Welschriesling



Charakteristik:

Zartes Hellgrün, fruchtig-würzig, erfrischend und spritzig im Abgang

Speisenempfehlung:

belebender Aperitifwein, Salate und Frischkäse, Hausmannskost

Riesling



Charakteristik:

Mittleres Grüngelb, elegante Pfirsichfrucht, am Gaumen sehr kompakt und frisch, im Abgang reife Marillen

Speisenempfehlung:

Fisch, leichte Kalbsgerichte

Weißburgunder



Charakteristik:

Helles Gelbgrün, zart-nussige Komplexität, lebhaft und finessenreich im Abgang

Speisenempfehlung:

Aufstriche, Spargel, Truthahn und Forellen

Gelber Muskateller



Charakteristik:

Mittleres Gelbgrün, duftiges Muskataroma, prickelnde Frische, traubig im Abgang

Speisenempfehlung:

hervorragender Aperitifwein, asiatische Gerichte

Sauvignon Blanc



Charakteristik:

Blasses Goldgelb, zarter Holunderblütenduft, jugendliche Aromatik, rassig und würzig im Abgang

Speisenempfehlung:

pikante Fisch- und Fleischgerichte, Gemüseintopf

Rotwein

Was für die Weißen gilt ist für die Roten Grundbedingung. Im Weingarten werden Voraussetzungen für die Produktion von Weinen in höchster Qualität geschaffen. Um dieses Ziel zu erreichen, haben wir uns intern eine strenge Ertragsbeschränkung auferlegt. In unserem Keller zielt alles darauf hin, die Trauben (und den Most) zu schonen, damit soviel wie möglich Qualität von der Traube ins Glas gelangt. Wir setzen alles daran, unsere Idealvorstellungen von einem terroir-typischen und aussagekräftigen Rotwein zu verwirklichen. Unsere Weine sind ein Abbild der jeweiligen Lage, der einzigartigen Bodenformation sowie das pannonischen Klimas.

Rosé



Charakteristik:

Zart Rosa, erfrischender Sommerwein, komplexes Aroma, lebhaft und dynamisch im Abgang

Speisenempfehlung:

klassischer Aperitifwein oder zu einer deftigen Jause

Blauer Portugieser

Charakteristik:

Rubinrot, in der Nase Kirschfrucht mit einem Hauch Marzipan, mit Beerenaromen angereichert, ein fruchtiger Weichsel-Kirsch-Beeren-Mix

Speisenempfehlung:

Bandnudeln mit Eierschwammerln, Schinken-Speck-Platte

Blauburger

Charakteristik:

Kräftige sehr dunkle Farbe, intensiver Duft nach Moos und Kräutern, am Gaumen sehr samtig und etwas

herb

Speisenempfehlung:

leichte Wildgerichte, kräftige Fischgerichte, rustikaler Käse

Blaifränkisch

Charakteristik:

Kräftiges Rot, mittelgewichtiger Rotwein mit sortentypischer Beerenfrucht und pikanter Würze

Speisenempfehlung:

gebratene oder gekochte Rindfleisch- und Lammgerichte, Pasta und Pizza

Zweigelt Classic



Charakteristik:

Rubinrot, einladende Kirschfrucht, zart-herb, gut ausgeprägter Zweigelt

Speisenempfehlung:

milde bis mittelkräftige Gerichte mit dunklem Fleisch, spanische und mexikanische Küche, Wildgeflügel, Enten, Gänse, Lasagne, Hartkäse

Cuveé Senior



Charakteristik:

50 % Zweigelt, 25 % Blauburger, 25 % Blauer Portugieser.
Kräftiges Rot, fruchtig und vielseitig im Abgang

Speisenempfehlung:

warme Vorspeisen (Pasteten), Hausmannskost

Rubin Carnuntum



Charakteristik:

Dunkles Rubinrot, elegant-zarte Barriquereife, gereifte Beerenaromatik, gehaltvoll und kräftig im Abgang

Speisenempfehlung:

zu Gerichten mit dunklem Fleisch sowie zu Weichkäse

Zweigelt Hoher Weg



Charakteristik:

Kräftiges Rubinrot, ausgereifte Waldbeerenstruktur, samtige Tannine

Speisenempfehlung:

zu Steaks und Roastbeef ebenso wie zu Ente und Gans

Rotundo-Merlot



Charakteristik:

dunkles Rot, schmeckt ein wenig nach Pflaumen, temperamentvolles Bouquet, weich und samtig im Abgang

Speisenempfehlung:

Wild, Wildgeflügel, dunkles Fleisch

Syrah



Charakteristik:

rubinrote Farbe, fruchtige Nase, zarte reife Röstaromen, elegante Frucht mit einem Hauch von Kokos, weiche Tannine die am Gaumen lange nachklingen

Speisenempfehlung:

Rindfleisch, stark gewürztes Fleisch, Pfeffersteak, Roastbeef, Wild und Wildgeflügel

G3



Charakteristik:

30 % Zweigelt, 40 % Merlot, 30 % Syrah. Dunkles Rubingranat, angenehm kräftig und würzig in der Nase, finessenreich und saftig am Gaumen, feine Röstnote, dunkle Beeren, kraftvoll und elegant mit weich-samtiger Tanninstruktur, langer kräftiger Abgang

Speisenempfehlung: kräftige, stark gewürzte Speisen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

Schaumweine

Unser Weinsortiment wird durch erstklassige Schaumweine wie den Secco abgerundet. Frisch, jung und dynamisch.

Secco



Charakteristik:

Zartes hellgelb, rossig-würzige Frucht, prickelnde Frische, feingliedrige Säure, erfrischend im Abgang

Speisenempfehlung:

erfrischender Aperitifwein

Sekt rosé



Charakteristik:

Ein erfrischender Sommerwein mit komplexem Aroma, lebhaft und dynamischen Abgang wurde nach der „Méthode Traditionnelle“ zum Qualitätssekt vergoren! Durch die zweite Gärung direkt in der Flasche entwickelte sich das glänzende Lachsrosa mit feinen Perlen geprägt durch ein intensives Aroma von Erdbeeren und Himbeeren. Die leichte Restsüße kombiniert mit einer frischen Säure bietet einen erfrischenden und lebendigen Abgang mit roten Waldfruchttönen.