

# Weingenießer 2016

zertifizierte biodynamische und vegane Qualitätsweine

Ab Hof  
inkl. 20%

<b>ERUPTION WEISS, NK</b>	€ 19	
beschwingt & stoffig; reifer, floraler und mineralischer Ausdruck; trocken & Tiefgang; goldgelb = goldgelb; Ente mit Kürbisgemüse und Chili	€ 41	Magnum
<b>LINEA GRÜNER VELTLINER, NK</b>	€ 18	
vielschichtig & dicht; Heublumenwiese, verwoben mit vollreifer Frucht; trocken & Charisma; goldgelb = grüngelb; Wurzelfleisch mit Krensauc	€ 39	
<b>LINEA SAUVIGNON BLANC, NK</b>	€ 25	
vielfältig & vibrierend; Stachelbeere, grüne Schoten, komplexe Struktur; trocken & Inspiration; goldgelb = blaugrün; Hähnchen mit Mangold und Paprika	€ 53	
<b>MAGNUM, NK SPEZIAL EDITION IN MAGNUM</b>	€ 73	
überschwänglich & verspielt; geprägt von Erde, Schale, hohe Reife und Tiefe; trocken & Faszination; bernstein = gold; um der Nacht gefasster gegenüber zu treten		
<b>U ÜBERSCHÄUMEND, NK KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG</b>	€ 15	
belebend & aromatisch; nach Walderdbeeren, mit viel feiner, anhaltender Perlage; brut & Verführung; rosarot = weiß; Aperitif, Canapés		
<b>ROSÉ BRUT RESERVE, NK KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG</b>	€ 19	
feingliedrig & schmeichelnd; feines Mousseux, erdig verwobene rote Beeren, Brioche; ultra brut & Finesse; lachsrosa = himmelblau; Fenchelsalat mit Granatapfel und Dill		
<b>U ROSA ROT, DV</b>	€ 8	
sonderbar & erfrischend; fruchtig, aromatisch rote Beerennoten, Leichtigkeit; trocken & Eigensinn; rosarot = hellblau; Aperitif- Terrassen- und Gartenwein		
<b>MORILLON / CHARDONNAY, DV</b>	€ 10	
strahlend & kompakt; nach Quitte und Melone, finessenreich mit Potenzial; trocken & Tiefsinn; strohgelb = ockergelb; Geflügel, gegrillter Fisch mediterraner Art		
<b>WEISSBURGUNDER, DV</b>	€ 10	
saftig & anregend; helle Blütenaromatik nach Linde, reife gelbe Früchte, feinnervig; trocken & Elegance; gelb = strohgelb; vielseitiger Speisenbegleiter, Allrounder		
<b>GELBER MUSKATELLER, DV</b>	€ 12	
einladend & fruchtig; würzige Kräuternoten, Orangenzesten, feingliedrig, belebend; trocken & Lebendigkeit; gelb = grüngelb; Suppenvariationen, Empfang		
<b>GRAUBURGUNDER, DV</b>	€ 12	
reif & umfassend; gelbe Frucht, Honig, ausgewogene Fülle mit Extraktssüße; trocken & Liaison; goldgelb = orangegelb; Nudelgerichte mit Pilze, Gemüsequiche	€ 27	
<b>MUSCARIS, DV (PIWD)</b>	€ 13	
animierend & exotisch; aromatische hellfruchtige Pikanz, vibrierende Würze; trocken & Lustspiel; goldgelb = azurblau; Vorspeisen mit Gemüse, Käse, Grillen		
<b>SAUVIGNON BLANC, 14 / 15 DV</b>	€ 12 / 13	
würzig & komplex; reife Fruchtassoziationen, pulvrig gemahlene Schoten; trocken & Lebenslust; grüngelb = grüngelb; Fischbegleiter, Spargelstrudel	€ 29	



## ARCHAISCHES maischevergorene bernsteinfarbene unfiltrierte WEINWERKE

<b>AERO – ESSENZ AUS DER AMPHORE, NK</b>	€ 43	
duftig & wohlschmeckend; betörende vielschichtige Fruchtassoziationen, Rosenblatt, fein herbal; trocken & Fantasie; gelborange = olivgrün; vegane Küche, Antipasti oder Fischvielfalt	€ 90	Magnum
<b>TERO – ESSENZ AUS DER AMPHORE, NK</b>	€ 43	
erdig & besinnend; dunkelreife Aromatik mit Tiefgang und Nachhall, Vielschichtigkeit; trocken & Trance; rotgold = karminrot; Fermentiertes, Ratatouille, reifer Käse, Schmorgerichte	€ 90	
<b>FEJRO – ESSENZ AUS DER AMPHORE, NK</b>	€ 43	
wärmend & würzig; Weinmonument, dunkler reifer vegetabiler Ausdruck großer Weine; trocken & Furore; kupfer = abendrot; rare in Wild, Lamm, Pilze, mediterran, Meditation	€ 90	
<b>BLANCA, NK</b>	€ 18	
rassig & betörend; vielschichtig reifer Früchtekorb gepaart mit straffer Mineralik; trocken & Implosion; goldgelb = gelborange; Lammkeule mit Pistazien- und Ingwermarinade	€ 40	

## ROTWEINE

<b>PURPUR, DV (PIWI) HOHER RESVERATROLGEGHALT</b>	€ 10	
straff & wild; regen(t)erierend durch kühlen und schlanken Trinkfluss, kräutrig würzig; trocken & Verlangen; purpur = kirschrot; Gnocchi mit Tomaten, Oliven und Kapern		
<b>BLAUER ZWEIGELT, DV</b>	€ 11	
geschmeidig & zartherb; dunkle Beerenaromen, rauchig strukturiert, feinkörnige Tannine; trocken & Anmut; rubinrot = braun; Lasagne, Pizza und Ratatouille		
<b>PINOT NOIR, NK</b>	€ 16	
samtig & feinherb; helle rotbeerige Frucht, elegante Struktur und feine Tannine; trocken & Flirt; granatrot = altrosa; Lammrücken mit Ravioli, Wildgeflügel	€ 35	
<b>ERUPTION ROT, NK</b>	€ 19	
fein & finessig; vielschichtig, tiefgründig, vertikale animierende Struktur, lang; trocken & Begehrt; rubinrot = granatrot; Polentagerichte, Lamm, Kalb, Wild	€ 41	
<b>U LINEA BLAUER ZWEIGELT RESERVE, DV</b>	€ 32	
rauchig & ätherisch; reife würzige dunkle Beerenfrucht, kernige Tannine, druckvoll; trocken & Schöpfung; rubinrot = rot; Steak, Wildgerichte, Zigarrenfreuden		

U=Wein aus Umstellungszeit zu BIODYNAMISCH; PIWI=pilzwiderstandsfähige Sorten; NK=Naturkork; DV=Drehverschluss

<b>BEERENSTARK</b>	€ 57	
12 Jahre Holzfass gereift, 100 % Edeldestillat zu feinstem Tabak		

## FEINKOST

<b>SAUERSTOFF 500 ML</b>	€ 6,70	
Holzfass gereifter Weinessig		
<b>TRINK ESS ICH 500 ML</b>	€ 7,30	
Holzfass gereifter Weinessig, Quellwasser, Honig, Beeren, Blüten, Blätter		
<b>WÜRZ ESS ICH 500 ML</b>	€ 7,30	
Holzfass gereifter Weinessig, Quellwasser, Honig, Rosmarin, Wacholder		
<b>SAUERSTOFF BALSAM 125 ML</b>	€ 9,30	
Balsamessig im Flakon		
<b>KERN KRAFT TRAUBENKERNESALZ MIT KRÄUTERN</b>	€ 5,70	

PS: Weinfreaks beziehen aus temperierter Vinothek feine Raritäten. BITTE Bestellungen & individuelle Verkostungstermine telefonisch oder per E-Mail jederzeit in Auftrag geben.

Inkl. Glas, Verpackung, ARA, 20 % MWST / 10 % bei Feinkost; Tatsächliche Frachtkosten werden verrechnet. Sie kontrollieren BITTE die Lieferung, teilen Mängel dem Zusteller am Lieferschein, sowie uns per Mail mit; Ware ist bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum; Gerichtsstand Feldbach. Preisliste 2016/2 gültig ab 10.05.2016