

Weingenießer 2019

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT · PUNKT

Ab Hof
inkl. 20%

WEISSWEINE

LINEA GRÜNER VELTLINER 16, NK

€ 25

betörend & pfeffrig; Pistazie, Jungfernehe, gelbfleischig, Zitrusraspel, Honigmelone, Mokka;
trocken & Charisma; goldgelb = grüngelb; Wurzelfleisch mit Krensauce & Rotklee

MG 53

LINEA SAUVIGNON BLANC 15, NK

€ 25

vielfältig & vibrierend; Anis, Orangenschalenpulver, reife Ananas, goldene Quitte, Mandelkern;
trocken & Inspiration; goldgelb = blaugrün; Ente mit Mangold samt rotem Paprika und Kokosmilch

MG 53

LINEA CHARDONNAY 15, NK

€ 25

elegant & mineralisch; Früchtekorb, samtige Quitte, Feuerstein, Heu, Fenchel, kiesliger Meersand;
trocken & Mythos; goldgelb = rotgold; Selleriepüree, gegrillte Lammschulter, Kastanien

MG 53

LINEA PINOT GRIS 15, NK

€ 25

besonnen & vollreif; geeiste Schmelzbirne, weißes Karamell, Fenchel, Tee, geröstete Kerne;
trocken & Charme; orangeviolett = kupfer; Rehbraten auf Topinampur, Spätzle mit Rotkraut

MG 53

MORILLON / CHARDONNAY 17, DV

€ 10

strahlend & kompakt; Birne, Grapefruit, finsessenreich mit Potential, Zuckermelone, Blütenzauber;
trocken & Tiefsinn; strohgelb = ockergelb; gegrillter Fisch mediterraner Art, Löwenzahnsalat

WEISSBURGUNDER 17, DV

€ 10

saftig & anregend; verwobene Blütenaromatik, knackige Apfel, Quittenchutney, Haselnuss,
trocken & Elegance; gelb = strohgelb; vielseitiger Speisenbegleiter, gebratenes Kaninchen

GELBER MUSKATELLER 18, DV

verfügbar ab April 2019

€ 13

einladend & fruchtig; würzige Zitronenmelisse, Steinnelken, feingliedrig, tänzelnde Jasminblüte;
trocken & Lebendigkeit; gelb = grüngelb; Empfang; Wiesensalat mit kräutrigem Pesto und Quinoa

GRAUBURGUNDER 17, DV

€ 13

samtig & umfassend; Mango, kandierter Honig, roter Basilikum, Mandel, Sellerieschale;
halbtrocken & Liaison; goldgelb = orangegelb; Nudelgerichte mit Pilze, Gemüsesougo

MG 29

SAUVIGNON BLANC 17, DV

€ 13

würzig & komplex; Tomatengeäst, pulvrig gemahlene rote Schoten, feinnervig, Schokominze;
trocken & Lebenslust; grüngelb = grüngelb; Knospen, Fisch, Spargelstrudel, Wildwuchsblattsalat

MG 29

SCHAUMWEIN

ÜBERSCHÄUMEND, NK KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG

ab Juni 19

€ 17

belebend & aromatisch; nach Walderdbeeren, mit viel feiner, anhaltender Perlage;
brut & Verführung; kupfer = rosarot; Aperitif, Canapés, Fischtatar mit Krenschaum



ARCHAISCHES MAISCHEVERGORENE BERNSTEINFARBENE UNFILTRIERTES WEINWERKE

| | |
|---|-----------------|
| MARO BESELT¹ – ESSENZ AUS DER AMPHORE, NK | € 43 |
| fließend & herzhaft; ätherisch nach Orangenzesten und Salbei, Heilerde, bunte Exotik, straff; trocken & Mystik; pink = quellblau; Forelle mit Wurzelgemüse, Kräutersalat mit Büffelherz | MG 90 DM 180 |
| AERO 15 BEFLÜGELT⁴ – ESSENZ AUS DER AMPHORE, NK | € 43 |
| duftig & wohlschmeckend; betörende vielschichtige Fruchtassoziationen, Rosenblatt, fein herbal; trocken & Fantasie; gelborange = olivgrün; vegane Küche, Antipasti oder Fischvielfalt, asiatisch | MG 90 DM 180 |
| TERO 13 BELEBT² – ESSENZ AUS DER AMPHORE, NK | € 43 |
| erdig & besinnend; Schwarzkümmel, dunkles Karamel, zarter Gerbstoff, Vielschichtigkeit; trocken & Trance; rotgold = karminrot; Fermentiertes, Ratatouille, reifer Käse, Schmorgerichte | MG 90 DM 180 |
| FEJRO 15 BERÜHRT² – ESSENZ AUS DER AMPHORE, NK | € 43 |
| wärmend & würzig; Gojibeere, Kamille, Orangenzesten, Zimt, Hagebutte, Propolis, Granatapfel; trocken & Furore; rosarot = violett; rare in Wild, Leber, Käferbohne, französische Trüffelkartoffel | MG 90 DM 180 |
| BLANCA 16 NK | € 20 |
| rassig & betörend; exotisch reifer Fruchtkorb, Rosmarin, Haselnuss, Jasmin, Anis, pulvrig-straff; trocken & Implosion; zimtrot = pinkorange; geräucherter Stör, Seetang, Lamm, Artischocke | MG 43 DM 90 |
| MAGNUM 15, NK | € 37 |
| ätherisch & verspielt; erdige Wiesenblüten, satte Marille, Feige, Schwarzpulver, Imkerblut; trocken & Faszination; bernstein = gold-orange; um der Nacht gefasster gegenüber zu treten | MG 77 |

ROTWEINE

| | |
|--|-------|
| RUGA 13, NK | |
| eigenständig & erdig, Cassis, Dörrpflaume, Brennnesselgeäst, saftig mit erdigem Rückgrat; trocken & Exempel; rostrot = violett; Hirschbraten mit Feigensaftl, Wildente auf Sellerie | MG 53 |
| BLAUER ZWEIFELT 17, DV | € 11 |
| saftig & zarterb; dunkle Beerenaromen, rauchig strukturiert, feinkörnige Tannine; trocken & Anmut; rubinrot = braun; Lasagne, Pizza und Ratatouille, Rindsragout | |
| LINEA BLAUER ZWEIFELT 15, NK | € 25 |
| fein & finessig; vielschichtig, tiefgründig, druckvolle Kirsche, vertikale animierende Struktur, lang; trocken & Begehr; rubinrot = granatrot; Polentagerichte, Lamm, Kalb, Wild, gegrilltes Gemüse | MG 53 |
| LINEA BLAUER ZWEIFELT RESERVE 11, NK | € 32 |
| rauchig & ätherisch; reife würzige dunkle Beeren, kernige Tannine, Stachelbeerblatt, druckvoll; trocken & Schöpfung; rubinrot = rot; Steak, Wildgerichte, Zigarrenfreuden | MG 67 |

PS: Weinfreaks beziehen aus temperierter Vinothek feine Raritäten – DANKE der Nachfrage

FEINKOST

| | |
|--|---------|
| BLÜTEN SIRUP 750 ML | € 7,30 |
| Holunder- u. Rosenblüten aus Wildsammlung, 1:7 verdünnbar | |
| BLATT SIRUP 750 ML | € 7,30 |
| Blätter aus Wildsammlung, Pfefferminze, Zitronenthymian, 1:7 verdünnbar | |
| TRINK ESS ICH 500 ML | € 7,30 |
| Holzfass gereifter Weinessig, Quellwasser, Honig, Beeren, Blüten, Blätter, pur oder verdünnen 1:20 | |
| WÜRZ ESS ICH 500 ML | € 7,30 |
| Holzfass gereifter Weinessig, Quellwasser, Honig, Rosmarin, Wacholder, pur oder verdünnen 1:20 | |
| SAUER STOFF BALSAM 125 ML | € 9,30 |
| Balsamessig im Flakon, Würze & Verfeinerung | |
| KERN KRAFT TRAUBENKERNESALZ MIT KRÄUTERN | € 11,30 |

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 2019/1 gültig ab 01.02.2019