



# Jubiläumsweine

## 800 Jahre (1218 bis 2018)

### Gemeinde Klösterle am Arlberg



## GRÜNER VELTLINER

Weingut Leidenfrost – 2016 DAC – Pulkau, Niederösterreich



Mit einem Drittel der gesamten österreichischen Weinanbaufläche nimmt der Grüne Veltliner die größte Fläche ein. Diese vielseitige weiße Rebsorte wurde mit der Bezeichnung DAC geehrt. Damit ist der Weißgipfler ein ausgezeichneter Repräsentant des österreichischen Weinbaues.

### Bukett

Intensiv ist das Aroma vom Grünen Veltliner immer. Die Noten können in die fruchtige Richtung Pfirsich und Citrus gehen, Birne und Stachelbeere aufzeigen. Auch die Nuance von grünen Äpfeln ist zu vernehmen. Die andere Variante ist, dass **weißer Pfeffer** vorherrscht, Tabak und Bohnenkraut sowie mineralische Einflüsse. Das liebevoll Pfefferl genannte Aroma ist ein Erkennungsmerkmal für den Grünen Veltliner.

### Geschmack

Fruchtig und frisch verzaubert der Grüne Veltliner den Gaumen und macht Lust auf mehr. Lebendig und würzig zugleich, kernig und nussig trifft er auf die Zunge und überrascht mit kraftvollem Körper, Fülle und gleichzeitiger Zartheit. Auch wenn der Weißgipfler über längere Zeit gelagert wird, behält er eine erstaunliche Frische, die einfach Spaß macht.

## HEIDEBODEN RESERVE

Weingut Münzenrieder – 2015 – Neusiedlersee, Burgenland

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit etwas Wiesenkräutern unterlegte dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Zitruszesten, etwas Tabakwürze.

Saftig, schlank und leichtfüßig, rote Beerenfrucht im Abgang, Kirsche im Nachhall, mineralisch im Rückgeschmack, bereits gut antrinkbar.



# ROSANNA ZWEIGELT ROSÉ

Weingut Netzl – 2016 – Carnuntum, Niederösterreich



Helles Zwiebelrot, belebend frischer angenehmer Fruchtcharme, finessenreiches Säurespiel, „Summerfeeling“!

## Ausbau:

Das pannonische Klima lässt Zweigelt mit einer intensiven, dunklen Kirschnase reifen, welche vor allem durch ihre aromatische Frucht, die reifen, weichen Tannine und Eleganz überzeugen. Die Aroma-, Farb- und Gerbstoffe der Rotweine erlangen diese aus der Schale der Beeren und wenn man den Saft nur für wenige Stunden auf der Maische stehen lässt, entsteht ein pinker Most, welcher separat ohne Schalen und Kerne vergoren wird. Dadurch entsteht ein Wein, geprägt von der intensiven, typischen Kirschfrucht des Zweigelt und einer doch frischen und lebendigen Säurestruktur am Gaumen.

Die hochreifen Trauben wurden Ende September geerntet, nach fünfstündiger Maischestandzeit wurde der pinke Saft von der Maische abgezogen. Die Gärung erfolgte in Temperatur kontrollierten Edelstahltanks bei 19 Grad Celsius.



»*In Vino Veritas*«

*Prost und Wohl bekomms!*