

## Weinangebot

Rotwein, Qualitätswein 0,75 lt Flaschen			Preis (€)	Flaschen
Zweigelt Classic	2010	Rubin mit violetten Rand; Zweigelt-typisch duftige Kirschfrucht, vollmundig, mit Charme; alc. 12,5 % vol. – Säure 5,3 g – RZ 1,2 g <i>Wein aus BIO-Trauben</i>	6,00	
Blaufränkisch Classic	2010	rubin; fruchtig, Duft nach dunklen Kirschen; sehr würzig, aromatisch, runder Körper; samtig ausklingend; alc. 12,5 % vol. – Säure 5,4 g – RZ 1 g <i>Wein aus BIO-Trauben</i> MITTELBURGENLAND DAC	6,50	
Blaufränkisch Hochäcker	2009	Dunkles rubin, Duft- u. Aromaspiel nach Kirsche und Himbeere, würzig, mineralisch, gute Länge und Schmelz; alc. 13 % vol. – Säure 5,4 g – RZ 1,3 g MITTELBURGENLAND DAC	8,50	
domus petri BF-ZW-CS	2010	granatrot; zarter Kirsch-Pflaumenduft, mild samtig, schon zugänglich; alc. 13 % vol. – Säure 5,5 g – RZ 1 g <i>Wein aus BIO-Trauben</i>	8,50	
Pinot Noir	2009	granatrot; feiner Beerenduft, elegante, noble Stilistik, Extraktfülle und Fruchtsüße am Gaumen, angenehmer Nachhall; alc. 13,5 % vol. – Säure 5,2 g – RZ 1 g <i>im Barrique ausgebaut</i>	12,00	
Schachen Zweigelt	2009	Herzhafte Nase, tief, satte Kirschfrucht, delikater Fruchtschmelz am Gaumen, feine Tannine ergibt schönen Trinkfluss alc. 13 % vol. – Säure 5,5 g – RZ 1 g <i>im Barrique ausgebaut</i>	12,00	
Blaufränkisch Reserve	2008	tiefes rubin, dezente Nase mit rauchigem Beerenaroma, eleganter Körper; Struktur und Tannin für die Zukunft; alc. 13 % vol. – Säure 5,2 g – RZ 1,1 g <i>im Barrique ausgebaut</i> MITTELBURGENLAND DAC	12,00	
Blaufränkisch Vom Lehm	2009	tiefes rubin, dezente Nase mit rauchigem Beerenaroma, eleganter Körper; Struktur und Tannin für die Zukunft; alc. 13,5 % vol. – Säure 5,5 g – RZ 1,2 g <i>im Barrique ausgebaut</i> MITTELBURGENLAND DAC	14,00	
Christania CS-ME	2007	dunkelrubin; vielschichtiger, würzig-rauchiger Duft; dichte komplexe Frucht, Wein mit Fülle und Substanz alc. 13,5 % vol. – Säure 5,5 g – RZ 1,9 g <i>im Barrique ausgebaut</i>	17,00	
Altes Weingebirge Blaufränkisch Premium	2008	dunkle Beerenfrucht, Würzigkeit und reife Früchte bilden eine Harmonie, tiefgehende Aromenvielfalt; am Gaumen zupackende Tannine, salzig-mineralisch, vollmundig und geschmeidig; langer Abgang. Wein mit enormen Entwicklungspotential; alc. 13,5 % vol. – Säure 5,5 g – RZ 1,9 g <i>im Barrique ausgebaut</i>	23,00	
<b>Roséwein</b>				
Rosé Blaufränkisch	2011	herrlich lachsfarben; duftet üppig nach reifen Himbeeren. Im Mund bilden sich weitere finessenreiche Aromen aus. Bringt einen schönen Nachhall hervor. Nicht nur im Sommer ein pures Trinkvergnügen. alc. 12,5 % vol. – Säure 6,2 g – RZ 13 g <i>Wein aus BIO-Trauben</i>	5,50	
<b>Weißwein</b>				
Piri	2011	Ab März 2012 <i>Wein aus BIO-Trauben</i>		

Preise ab Hof (incl. 12 % MWSt.), Änderungen vorbehalten - Zahlung netto Kassa - Verpackung 6er oder 12er Karton

Bei Bestellung bitte angeben:

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

- Versand Österreich per DPD, 6er Karton € 6,50 / 12er Karton € 8,50
- Versand Deutschland per DPD, 6er Karton € 13,- / 12er Karton € 17,-
- Spedition/Zustellung lt. Vereinbarung
- ab Bestellwert € 350,- frei Haus Lieferung in Ö, D = 1/2 Frachtkostenanteil