

 **BR** *Flür*
EXCLUSIVE



Pure Leidenschaft!

UNSER EXKLUSIV-SORTIMENT



... lädt Sie auf eine Gaumenreise ein!

Wir haben uns für Sie auf die Suche gemacht
nach den besten Weinen aus dem In- und Ausland.
Wir haben Zeit mit den Winzern verbracht und
deren edelste Weine verkostet.

Wir haben mehr übers richtige Keltern und über die
Menschen dahinter erfahren.

In unserem Produktkatalog finden Sie
ausschließlich eine Selektion der allerbesten Weine,
Sekte, Champagner etc., die uns überzeugt haben, seit Jahren
Stammkunden begeistern und neue Freunde finden werden.

Lassen Sie sich entführen ...



Familie Flür



Unsere Partner

Natürlich aus Tirol



Starkenberger
Bier



P F A N N E R
& G U T M A N N
P R I V A T K E L L E R E I

Fass Rot^{II}

UNSERE KREATION IM GEHOBENEN LANDHAUSSTIL



Weine sind Persönlichkeiten, drücken ihre Umgebung – ihre Herkunft – aus, erzählen von ihrer Kinderstube und von Erlebnissen. Lassen ihr Zuhause spüren und geben ihr Innerstes wieder, wenn sie in einer vertrauten Runde sind. Wir sind nicht viel anders, oder? Und so ist es uns auch immer ein Anliegen, unseren engen Kreis

guter Freunde zu erweitern – deshalb auch diese besondere Kreation, die unser persönliches Sortiment an ganz besonderen Weinen diesmal auf eine andere, pure, simple und spezielle Art ergänzt. Wir stellen vor: den edlen Landhaus-Fasswein „Fass Rot“.



„Fass Rot“ Zweigelt

Granatrot, dunkle Kirschen, Holleranklänge, breite, harmonische, weiche Linie mit schönem molligen Tanninkern.

„Cuveé BernValé“

UNSER EDLES ROT- & WEISSWEIN-GESCHWISTERPÄRCHEN



Wer Wein liebt, MUSS diese Weine kennenlernen! Wir entdeckten auf unserer Suche nach wahren Weinkostbarkeiten den Nepomukhof in Göttlesbrunn. Herzlichst empfangen von der Fam. Grassl, durften wir die Edelst(w)eine verkosten und verliebten uns spontan in mehrere ausgezeichnete Weine. Inspiriert von der Umgebung, von den Schönheiten und Eindrücken, habe ich – im wahrsten Sinne des Wortes – von „meinem“ eigenen Edelst(w)ein geträumt. Nicht nur davon, wie er schmecken, sondern auch, wie er heißen und aussehen sollte. So entstand ein wunderbares Geschwisterpaar an Weinen,

wie es unsere beiden Kinder Bernhard und Valentina auch sind. Ein roter, kräftiger und selbstbewusster Rotwein und ein lieblicher, fruchtig frischer Weißwein. Die Namen unserer beiden Kinder haben wir verschmolzen – „BernValé“, wie diese beiden Cuvées. Der hl. Nepomuk, Schutzpatron von Längenfeld und Obergurgl im Tiroler Ötztal – und der Namensgeber des Nepomukhofes – darf der Etikette den passenden Rahmen und die Würde verleihen. Wir sind stolz auf diese beiden Geschwisterweine und legen Ihnen diese beiden ganz besonders ans Herz!
Ihre Brigitte Flür



Cuveé BernValé Rot

Eine Cuveé aus Zweigelt, Blaufränkisch und einem Blauburgunder verleiht diesem großen, aromatischen, beerig-dunklen Wein seine absolute Einzigartigkeit!



Cuveé BernValé Weiß

Eine Cuveé aus Grünem Veltliner, Pinot Blanc und einem Welschriesling gibt diesem herrlichen Exklusivwein ein gigantisches Aroma und macht ihn zu einem fantastischen Speisenbegleiter!

Weingut R & A Pfaffl

ÖSTERREICH · WEINVIERTEL



Wir, Brigitte und Rudi Flür, sind Feuer und Flamme, wenn es um unseren Weinhandel geht, und stecken voller Ideen. Unsere neueste Kreation ist diese Bankettwein-Linie, die wohl nicht nur bei Ihren Events gute eine Figur machen wird. Dazu trägt nicht nur die freudig-noble

Aufmachung bei, auch die Weinqualität kann sich sehen lassen. Niemand anderer als die Starwinzer-Familie Pfaffl keltert die Weine, denn mit ihr verbindet uns eine langjährige Freundschaft.



THE EVENT *Zweigelt Rosé*

So schön rosa und so schön frisch. Sie werden überrascht sein, wo der überall dazupasst. Nur mal probieren!



THE EVENT *St. Laurent*

Dieser St. Laurent ist eine echte Bereicherung unseres Rotweinsortiments. Würzig, rauchig und dabei zart und fruchtig. Wir mögen ihn sehr gerne!



THE EVENT Grüner Veltliner

Strahlend und klar, gelb-grünliche Reflexe, schöne Würze bereits in der Nase, knackiger Apfel, am Gaumen sehr fruchtig, umrahmt von klassischen Pfeffer-, Zitrus- und Kräuternoten, eleganter Abgang.



THE EVENT Zweigelt

Tiefes Rubinrot, dunkle, vollreife Kirschen in der Nase, voll und saftig am Gaumen, rund und edel, würzige Noten und sanftes Tannin, kompakter, runder Körper.



THE EVENT Cuvée Bernard

Unser Sohn Bernhard steht Pate für diese besondere Cuvée, die uns auch ein bisschen an unsere Hochzeit erinnert. Denn auch damals durften wir mit einer besonderen Rotweincuvée von Roman Pfaffl anstoßen. Auf das auch Ihr Event ein derart schönes wird! Fruchttige Weichselaromen werden hier von einem kräftigen, sanften Körper präsentiert, dunkel und gehaltvoll mit der passenden Frische. Lang im Abgang. Kann auch gerne noch reifen!

Pure Leidenschaft!

Weingut Fautschek-Hofinger

ÖSTERREICH · WEINVIERTEL



Das Weingut Fautschek-Hofinger ist ein jung geführtes Weingut in der malerischen Weinregion Retz im niederösterreichischen Weinviertel. Basierend auf der Tradition des elterlichen Betriebes Winzerhof Fautschek, hat die nächste Generation, Katrin und Florian, begonnen, ihre eigene Philosophie der Weinherstellung mit der

Ernte im Jahr 2013 zu etablieren. Von Anfang an hat sich das Weingut höchste Qualität in Verbindung mit größter Aufmerksamkeit für die Bedürfnisse der Natur als Voratz genommen. Die fruchtbaren Böden mit viel Humus ermöglichen eine breite Palette an Weinreifung.



Blauburger Retzbach Classic

Weinbaugebiet: westliches Weinviertel

Ausbau: im großen Holzfass

Weinbeschreibung: kirschrot mit violetten Reflexen. Florale Aromen, Gewürze, kraftvoll und mollig am Gaumen, typische und ausdrucksvolle Blauburgernote, angenehmes Tannin

Speisenempfehlung: zu zartem Wild, Kalb und Ente



Riesling Retzbach Classic

Weinbaugebiet: westliches Weinviertel

Ausbau: im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren

Weinbeschreibung: mittleres Grüngelb, in der Nase sehr feine Frucht, klare Steinobstanklänge, Blüten, am Gaumen finessenreich, frische Frucht, sehr trinkanimierend, ein Wein von spielerischer Leichtigkeit

Speisenempfehlung: Fischgerichte, Asia-Küche, pikanter Käse



Grüner Veltliner „Malachias“

Weinbaugebiet: westliches Weinviertel

Ausbau: im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren

Weinbeschreibung: strahlendes Goldgelb, in der Nase sehr einladend, frischer Golden Delicious, am Gaumen süffig, mineralisch würzig unterlegt mit pfeffrigem Finish

Speisenempfehlung: von einfachen Gerichten wie Wiener Schnitzel bis zu Kalb



Zweigelt „Malachias“

Weinbaugebiet: westliches Weinviertel

Ausbau: im großen Holzfass

Weinbeschreibung: kirschrote Farbe, fruchtbetonte, duftige Beerenaromatik, Holzanklänge, gut eingebundenes Tannin, genussvoll und animierend

Speisenempfehlung: mediterrane Küche, Pasta und Antipasti, ein angenehmer Speisenbegleiter



Zweigelt Weiß

Weinbaugebiet: westliches Weinviertel

Ausbau: im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren

Weinbeschreibung: helles Gelb mit zarten Grünreflexen, Duft nach frischen Holunderblüten, am Gaumen feine Fruchtextotik, wie Zitrusfrüchte bis hin zu Birne und Apfel, erfrischende angenehme Säure, spritzig, mit viel Trinkvergnügen

Speisenempfehlung: zu Vorspeisen, Salaten, Gegrilltem von Huhn und Pute oder einfach zwischendurch

Pure Leidenschaft!

Weinberghof Ilherl

ÖSTERREICH · KREMS



Unsere Zielsetzung liegt in der Produktion authentischer, finessenreicher Weine, in denen sich der Charakter der unterschiedlichen Lagen gleichermaßen widerspiegelt, wie die Qualitätsphilosophie unseres Betriebes. Mit viel Liebe zum Detail werden bei uns jahrzehntelange Erfahrungen mit dem Wissensstand von heute verbunden. Auf

Löss-, Urgesteins- und Konglomeratböden kultivieren wir unsere Rebstöcke in den besten Lagen des Kremstales. Klingende Namen wie Kremser Sandgrube, Kremseleithen und Wachtberg stehen weit über die Landesgrenzen hinaus für ausgezeichnete Weine. Der naturnahe Ausbau macht jeden Wein zu einer Besonderheit.



Grüner Veltliner Vom Stein

Boden: Verschiedene
Konglomerat-Löss-Mischböden

Weinbeschreibung: Leichtgewichtiger
Veltliner mit spritzig-frischem Säurespiel.
Exotisch in der Nase, trocken am Gaumen mit
viel Frucht.

Speisenempfehlung:
leichte Hausmannskost, als Aperitif

Genussreife: 1–3 Jahre
Trinktemperatur: 6–8°C



Grüner Veltliner Sandgrube

Boden: Massiver Löss

Weinbeschreibung: Der klassische Veltliner
aus dem Kremstal. Würzig-fruchtig mit feinem
Pfefferl. Zitrusnoten in der Nase, am Gaumen
dicht und voll.

Speisenempfehlung: zur klassischen Jause,
idealer Speisenbegleiter zu leichter Pasta,
Gegrilltem und Fisch

Genussreife: 1–3 Jahre
Trinktemperatur: 9–10°C



Grüner Veltliner Kremseleithen Reserve

Boden: Verwittertes Granit-Gneiß

Speisenempfehlung:

Vielseitig einsetzbar zu exotischen Gerichten aus dem Wok, würziger Hausmannskost und Gebackenem, auch toll mit einem Stück Bitterschokolade

Weinbeschreibung: Großer Reserve Veltliner von den Trockensteinmauer-Terrassen in der Kremseleithen. Mächtig, von Mineralien geprägt mit fester Struktur. Satter Duft nach Trockenfrüchten, am Gaumen sanft und füllig mit stützender Säure.

Genussreife: 3–10 Jahre

Trinktemperatur: 10–12°C



Riesling Kremseleithen

Boden: Verwitterter Granit-Gneiß

Weinbeschreibung: Strahlig klarer Riesling aus der Riesling-Toplage Kremseleithen. Frischfruchtig mit feinem Säurespiel. Verspielter Duft nach Steinobst und frischen Trauben, am Gaumen frech mit klarer Rieslingaromatik.

Speisenempfehlung: perfekt zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten, mit knackigem Gemüse und frischem Salat

Genussreife: 1–5 Jahre

Trinktemperatur: 8–10°C



Gelber Muskateller

Boden: Konglomerat/ Glimmerschiefer

Weinbeschreibung: Intensiv-blumiger Muskateller aus den aromatischsten Trauben des Jahrgangs. Hocharomatisch, klar mit feinem Zucker-Säurespiel. Strahliger Duft nach Hollunder und frischen Muskatellertrauben, angenehm am Gaumen mit tollem Abgang.

Speisenempfehlung: toller Aperitif, zur vielseitigen Küche Asiens

Genussreife: 1–3 Jahre

Trinktemperatur: 6–8°C

Pure Leidenschaft!

Sartori di Verona

ITALIEN · VERONA



Die Faszination einer Geschichte, die enge Verbundenheit mit einem Territorium, die Kraft einer Persönlichkeit in Weinen verkörpert, die mit Eleganz der ganzen Welt die größte aller Liebesgeschichten erzählt: jene aus Verona. Aus sich heraus ist Sartori nicht an Merkwürdigkeiten interessiert, die zunehmend die Aufmerksamkeit

vieler Hersteller und Verbraucher wecken. Andrea, Luca, Paolo sowie die Mitglieder der Kellerei Colognola bleiben lieber dem dezenten Stil treu, elegant und zeitlos, dem sie sich verpflichtet fühlen. Vor allem aber ist es Sartoris wichtigstes Anliegen, in dem geliebten Gebiet Veronas fest verwurzelt zu bleiben.



„Marani“ Bianco Veronese IGT



Weinbaugbiet: sorgfältige Auslese der Trauben aus den hügeligen Weinbergen der Soave-Region östlich von Verona.

Rebsorten: 100 % Garganega. Die handgelesenen Trauben werden mindestens 40 Tage lang in gut gelüfteten Räumen gelagert, um den Wassergehalt der Trauben zu verringern und gleichzeitig den Zuckergehalt zu konzentrieren. Der Traubenmost wird bei kalter Temperatur kurz mit der Maische gegoren. Ein Teil des Mosts wird in Eichenfässern gegoren; der sämtliche Wein verfeinert „sur lie“.

Bodenzusammensetzung: kalkig-steinige Herkunft, mit hohem Kalkstein-Anteil

Eigenschaften: Weißwein mit intensiven Goldreflexen; Bukett nach reifen Früchten und Honig. Am Gaumen ist der Wein adelig, rund und vollmundig. Der Nachgeschmack ist anhaltend und harmoniert mit dem Bukett.

Empfehlung: passt bestens zu schmackhaften Pasta- und Fischgerichten sowie mittelreifen Käsesorten

„Regolo“ Rosso Veronese IGT



Weinbaugbiet: die Weinberge im Hügellgebiet des Valpolicella, im Norden von Verona.

Rebsorten: 100 % Corvina Veronese. Die noch auf dem Weingut ausgelesenen Trauben werden sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur 8–10 Tage maischegegoren. Die besondere Eigenschaft dieses Produktes ist die folgende Nachgärung auf der Maische des Amarone im Februar. Dieses Verfahren sichert dem Wein eine längere Lebensdauer und seine typischen Aromen. Nach der Apfel- und Milchsäure-Gärung findet das 18–24 Monate lange Nachreifen in mittelgroßen und großen Eichenfässern statt. Der Wein lagert weitere 6 Monate in der Flasche.

Bodenzusammensetzung: tonhaltiger, kalkiger Boden

Eigenschaften: ausgeprägter granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett, trockenem, samtigem Geschmack mit Kirschnoten und harmonischem, kräftigem Körper

Empfehlung: passt ideal zu kräftigen Wintergerichten wie Wildbret, Rostbraten und schmackhaften Käsesorten



„Erfo“ Prosecco Spumante Brut DOC

Weinbaugebiet: die Provinz Treviso, in der Nähe von Venedig

Rebsorten: 100 % Glera. Sanftes Pressen der Trauben, die Mitte September gelesen werden, gefolgt von temperaturkontrollierter Gärung. Die Kohlensäurebildung wird mittels der Charmat-Methode erzeugt.

Bodenzusammensetzung:
kalkiger Schwemmlandboden

Eigenschaften: schönes mattes Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett ist zart und fruchtig, nach wilden Äpfeln und Akazienblüten.

Empfehlung: exzellenter Aperitif; aber auch ein eleganter Begleiter zu allen delikaten Vorspeisen, Nudel- und Fischrezepten.



„Erfo“ Prosecco Spumante Brut DOC Piccolo

Weinbaugebiet: die Provinz Treviso, in der Nähe von Venedig

Rebsorten: 100 % Glera. Sanftes Pressen der Trauben, die Mitte September gelesen werden, gefolgt von temperaturkontrollierter Gärung. Die Kohlensäurebildung wird mittels der Charmat-Methode erzeugt.

Bodenzusammensetzung:
kalkiger Schwemmlandboden

Eigenschaften: schönes mattes Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett ist zart und fruchtig, nach wilden Äpfeln und Akazienblüten.

Empfehlung: exzellenter Aperitif; aber auch ein eleganter Begleiter zu allen delikaten Vorspeisen, Nudel- und Fischrezepten.

1 SALTARI
LE VIGNE DI TURANO



Valpolicella Superiore DOC

Anbaugebiet
Weinberg Turano und Monte Caro

Rebsorten
60 % Corvina, 10 % Corvinone, 20 % Rondinella und 10 % Croatina

Bodenzusammensetzung
terrasierte Hügel mit sehr kalkigem Boden

Eigenschaften
rubinrote Farbe von guter Intensität; Duft nach kleinen Waldfrüchten, von Johannisbeeren bis hin zu Brombeerkonfitüre, mit einem Hauch Tabak und einer leichten Ledernote; Ausgewogenheit am Gaumen, mit guter Rasse und Struktur

Empfehlung
gehaltvolle erste Menügänge, Braten, Grillfleisch und reife Käsesorten

TENUTA
CERULLI SPINOZZI



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Anbaugebiet
Canzano – Teramo

Rebsorten
100 % Montepulciano d'Abruzzo. Die Trauben werden in Stahltanks bei einer Temperatur von ca. 28 °C mit einer 10- bis 15-tägigen Maischegärung vergoren. Der Wein reift mindestens 5 Monate vor Abfüllung.

Eigenschaften
Dieser Wein hat eine robuste Struktur mit guter Frucht und mittlerer Säure.

Empfehlung
Wir empfehlen, ihn mit gegrilltem Fleisch, Braten oder mittelreifen Käse zu servieren.

Sartori di Verona

ITALIEN · VERONA



Die Faszination einer Geschichte, die enge Verbundenheit mit einem Territorium, die Kraft einer Persönlichkeit in Weinen verkörpert, die mit Eleganz der ganzen Welt die größte aller Liebesgeschichten erzählen: jene aus Verona. Aus sich heraus ist Sartori nicht an Merkwürdigkeiten interessiert, die zunehmend die Aufmerksamkeit

vieler Hersteller und Verbraucher wecken. Andrea, Luca, Paolo, sowie die Mitglieder der Kellerei Colognola bleiben lieber dem dezenten Stil treu, elegant und zeitlos, dem sie sich verpflichtet fühlen. Vor allem aber ist es Sartoris wichtigstes Anliegen, in dem geliebten Gebiet Veronas fest verwurzelt zu bleiben.



L'Appassione Rosso delle Venezie IGT

Herkunft: Hügelige Weinberge der Region Tre Venezie, hauptsächlich im Nordosten der Provinz Verona

Bodenzusammensetzung: tonhaltiger, kalkhaltiger Boden.

Rebsorten: 30 % Corvina Veronese, 20 % Rondinella, 20 % Corvinone, 30 % Merlot. Die Trauben werden sorgfältig im Weinberg gelesen und in kleinen Kästen bis Anfang November teilgetrocknet. Nach der sehr langen Maischegärung untergeht der Wein der Apfel-Milchsäure-Gärung in traditionellen Zement-Tanks. Das Reifen des Weines in großen Eichenfässern zieht sich Monate hin.

Eigenschaften: Lebhaftes Granatrot, intensives und anhaltendes Bukett nach trockenem Obst und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein trocken und samtig, mit harmonischem, gut strukturiertem Körper.

Empfehlung: passt ideal zu herzhaften Nudelgerichten, gegrilltem Rind, Lamm und Schmackhaften



Pinot Grigio delle Venezie IGT

Weinbaugebiet: ausgewählte Weinberge der drei Venetien

Rebsorten: 100 % Pinot Grigio. Sanftes Pressen mit Gärung des Mostes bei kontrollierter Temperatur

Bodenzusammensetzung: Schwemmlandboden

Eigenschaften: strohgelbe Farbe mit Goldreflexen, intensives fruchtiges Bukett, frischer und eleganter Geschmack

Empfehlung: passt ideal zu Fisch und allen leichten Gerichten





“Vigneti di Montegradella” Valpolicella Classico Superiore DOC

Anbaugebiet: Das Weingut “Montegradella” im Hügellgebiet des Valpolicella, im Norden von Verona

Rebsorten: 45 % Corvina Veronese, 30 % Corvinone, 20 % Rondinella, 5 % Croatina

Während der Weinlese werden für diesen Wein die besten Trauben des Weingutes Montegradella ausgelesen. Die Trauben werden sanft gepresst und 8-10 Tage unter kontrollierter Temperatur maischegegoren. Nach dem Pressen wird 10-20 % des Mostes sofort entfernt, um eine höhere Konzentration der Schalen bei der Mazeration zu gewinnen: auf diese Weise erlangt man eine intensivere Farbe und mehr Tannininhalt. Nach dem Abstich des Mostes beginnt die Apfel- und Milchsäuregärung. Danach reift der Wein 18-24 Monate in traditionellen Zement-Tanks und Eichenfässern, gefolgt von 4 Monaten Flaschenreifung.

Bodenzusammensetzung: tonhaltiger, kalkhaltiger Boden

Eigenschaften: Ein intensiver Rotwein mit leichten Würznoten, ausgeprägtem fruchtigem Bouquet und lang anhaltendem Geschmack

Empfehlung: passt bestens zu gewürzten Pastagerichten, reifen Käsesorten, Rostbraten und roten Fleischsorten



parlare italiano CHIANTI

Weinberg: Chianti-Hügel, Toskana

Trauben: Sangiovese 90 %, Canaiolo und Colorino 10 %

Ablagerung: Edelstahl

Charakteristik: Lebendiges rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, die sich mit dem Altern entwickeln, intensive und anhaltende Aromen, erinnert an Sauerkirschen. Weich und balanciert auf Gaumen

Empfehlung: perfekte Ergänzung zu Aufschnitt, Pasta oder weißem Fleisch

Alkoholgehalt: 12,5 %



Weingut Sonnenmulde

ÖSTERREICH · GOLS

WIR ERSTELLEN
AUF WUNSCH
IHRE EIGENE
WEINETIKETTE
FÜR IHR HAUS!

BR *Flür*
EXCLUSIVE



Unsere langjährige Erfahrung und kompromisslose Hingabe zu biologischem Anbau sowie zu höchsten Qualitätsstandards in Weingarten und Keller sind Garantie für Spitzenqualitäten in allen Weinkategorien.

Zahlreiche Topergebnisse bei nationalen und internationalen Weinbewertungen bestätigen dies und bestärken uns darin, an unserer Philosophie festzuhalten.

Ihre Familie Schreiner



Chardonnay

Goldmedaille bei der Austrian Wine Challenge

Der Chardonnay genießt bei uns seit Langem ein hohes Ansehen als Sorte, die in der Lage ist, hervorragende Weißweine hervorzubringen. In Österreich wird er seit vielen Jahren angebaut, oft auch unter Synonymen wie Morillon oder Feinburgunder. Doch das hinderte ihn natürlich nie daran, seine Qualität zu beweisen, durch die er weltweit dermaßen bekannt und beliebt wurde. Unsere Chardonnays werden ausschließlich trocken ausgebaut und zeigen sich bevorzugt von ihrer fruchtig-reifen Seite.

Kostnotiz: Unser Chardonnay bietet einen vollen Duft nach reifen Blüten, durchsetzt von frischen Fruchtnoten. Fruchtige Aromatik und elegant spritziger Eindruck am Gaumen. Dieser Wein macht einfach Spaß und ist ein hervorragender Begleiter zu hellem Fleisch, Saucen und Meeresfrüchten. Auch zu leichten Gemüsegerichten wie Spargel macht er eine ausgezeichnete Figur.

Trinkempfehlung: Ideal innerhalb von 2 bis maximal 3 Jahren nach der Ernte zu trinken. Serviertemperatur 6-8 °C.



Sauvignon Blanc

Silbermedaille bei der AWC (Austrian Wine Challenge)

Der Sauvignon Blanc ist eine der berühmtesten Weinsorten der Welt. In Österreich ist er vor allem für besonders feine, duftige und fruchtige Weine bekannt, die mit ihrer kernigen Säurestruktur ideale Speisebegleiter sind. Auch in der warmen Jahreszeit sind österreichische Sauvignon Blancs, kühl genossen, immer ein heißer Tipp. Unsere Sauvignon Blancs aus dem Seewinkel sind allgemein sehr duftig, fruchtig und bieten einen herzhaft reifen Gesamteindruck bei bekömmlichen Säuregehalten.

Kostnotiz: Unser Sauvignon Blanc gefällt mit leuchtend heller Farbe. Das Bouquet wirkt verspielt mit feinen Fruchtnoten und einem Hauch von Holunder. Der Geschmack ist fest und elegant strukturiert mit lebendiger Säure und anhaltendem Abgang. Dieser Wein harmonisiert vortrefflich mit würzigen Kräutersaucen, Spargel und leichten Fisch- oder Fleischgerichten. Serviert als Aperitif macht er ebenfalls immer wieder Lust auf kommende Gaumenfreuden.

Trinkempfehlung: Am besten innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte genießen. Serviertemperatur 6-8 °C.





Riesling

Silbermedaille bei der AWC (Austrian Wine Challenge).
Goldmedaille bei der burgenländischen Landesweinprämierung.
Nominiert für den Landessieger in der Kategorie Sortenvielfalt.

Der Riesling wird vielerorts als die edelste aller Weißweinsorten angesehen. Auch wenn ihm einige wenige andere Sorten qualitativ ebenbürtig sein mögen, zählen Spitzenrieslinge zweifelsfrei zu den besten Weißweinen der Welt. Um den Neusiedler See ist der Riesling weniger verbreitet als andere Reben, obwohl er auch hier in der Lage ist, herausragende Qualitäten zu erzielen. Hier entwickelt der Riesling ein besonders reiches florales Bouquet und bietet gerade auch in warmen Jahren immer eine ansprechend entwickelte Säurestruktur.

Kostnotiz: In der Nase gefällt unser Riesling mit duftiger Blume und ausdrucksstarkem Bouquet. Am Gaumen wirkt er anhaltend frisch, spürbar säurebetont und angenehm kraftvoll im Abgang. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu einer Vielzahl von feinen Speisen, zu deren Geschmacksvollkommenheit er äußerst vorteilhaft beitragen kann. Er harmoniert sehr gut mit leichten Fleischgerichten, Geflügel, Pasteten und mit asiatischer Küche.

Trinkempfehlung: Fruchtig-frisch zu genießen innerhalb von 2-3 Jahren nach der Ernte. Serviertemperatur 6-8 °C.



Pure Leidenschaft!

Weingut Sonnenmulde

ÖSTERREICH · GOLS



WIR ERSTELLEN
AUF WUNSCH
IHRE EIGENE
WEINETIKETTE
FÜR IHR HAUS!

BR *Flux*
EXCLUSIVE

Das Weingut Sonnenmulde ist ein seit Generationen im Familienbesitz befindlicher Weinbaubetrieb in Gols, einem der bekanntesten und vor allem erfolgreichsten Weinorte Österreichs. Gols liegt nahe dem Neusiedler See – Seewinkel, dem einzigen Steppensee Mitteleuropas, wo schon immer,

zumindest seit der Zeit der Römer, erfolgreich Wein angepflanzt wird. Hervorragende Böden und die besten klimatischen Bedingungen Österreichs tragen seit Jahrtausenden zur Entstehung hervorragender Weine bei.



Blaufränkisch



Blaufränkisch ist eine alte, typisch österreichische Rebsorte und eine der wertvollsten Rotweinsorten unseres Landes. Seine Besonderheit liegt in der ausgeprägten Fruchtigkeit, in der ihm nur wenige andere Sorten nahe kommen. Typisch sind auch ein ansprechender Tanningehalt, eine anregende Säure und ein merkbarer Einfluss des Bodens auf den Gesamteindruck. Blaufränkischweine sind bekannt für ihre ausgesprochen angenehme Trinkbarkeit, die sie bei vielen Gelegenheiten unter Beweis stellen können.

Kostnotiz: Unser halbtrockener Blaufränkisch schimmert in schönem Dunkelrot. Das Bouquet ist fruchtig und erinnert an Waldbeeren. Im Geschmack vereint sich die angenehm dezente Restsüße mit feiner Herbe zu einem außergewöhnlich milden und harmonischen Gesamteindruck, der jedem Gaumen schmeichelt. Dieser Blaufränkisch ist ein idealer Wein für den Nachmittag, Abend und zu beinahe jeder Gelegenheit.

Trinkempfehlung: Erreicht die ideale Trinkreife etwa 1-2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit etwa 4-5 Jahre. Serviertemperatur 12-13 °C.

St. Laurent



Der St. Laurent ist eine sehr alte und mittlerweile seltene österreichische Rebsorte. Um seine Herkunft ranken sich viele Legenden und sie ist bis heute unbekannt. Der Name stammt wahrscheinlich vom Tag des St. Laurentius (10. August), um den herum die Trauben üblicherweise beginnen farbig zu werden. St.-Laurent-Weine sind typischerweise tiefdunkel gefärbt, kräftig und angenehm mild. Unter Weinkennern genießt der St. Laurent einen Ruf, der mit dem des Zweigelt durchaus vergleichbar ist. Seine geringere Verbreitung lässt ihn dabei sogar oft noch interessanter erscheinen.

Kostnotiz: Unser St. Laurent zeigt sich in schönem Dunkelrot. Das Aroma ist fruchtigreif und wirkt beinahe traubig. Reife Fruchtnoten dominieren auch den Geschmack, Fülle und samtige Tannine den Abgang. Dieser Wein passt hervorragend zu einem festlichen Essen als Begleiter eines dunklen Fleischgerichts.

Trinkempfehlung: Erreicht die Trinkreife etwa 2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit über 5 Jahre. Serviertemperatur 12-13 °C.

Merlot

Silbermedaille bei der AWC
(Austrian Wine Challenge)

Merlot ist in fast allen Weinbaugebieten der Welt verbreitet, sein Charakter wird allerdings oft nicht ausreichend gewürdigt. Er ist häufig in Form von Cuveés anzutreffen, wird aber deutlich seltener reinsortig angeboten. Seit uns ausgiebige Versuche mit dieser Sorte vom Potential reinsortiger Merlots überzeugt haben, bauen wir sie so aus und lassen die Ergebnisse für sich sprechen. Wir haben gelernt, dass der Merlot in geeigneter Lage und bei richtiger Behandlung zu einem hervorragenden Spitzenwein heranreift, der jeden gewissenhaften Verkoster schnell und vollständig zu überzeugen vermag.

Kostnotiz: Unser Merlot leuchtet in sortentypischem dunklen Granatrot. Sein Bouquet ist sehr intensiv, mit einer dezent grasigen Note und unterstützt von sanften Röstnuancen. Ein kraftvoller Körper sowie merkbare Tannine hinterlassen Eindruck am Gaumen. Im Abgang ist er herb, doch trotzdem noch angenehm trinkbar. Merlot kann beinahe zu jeder Gelegenheit getrunken werden und passt hervorragend zu einem einfachen, kräftigen Mahl.

Trinkempfehlung: Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-3 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit mindestens 4-6 Jahre. Serviertemperatur 12-13 °C.



Cabernet Sauvignon

Der Cabernet Sauvignon ist vermutlich die berühmteste Rotweinsorte der Welt. Nur in den besten Weinbaugebieten können seine anspruchsvollen Reben reife Trauben hervorbringen und nur dort können hochwertige Cabernet Sauvignon-Weine gekeltert werden. Glücklicherweise zählt das Gebiet um den Neusiedlersee zu diesen bevorzugten Orten und unsere Cabernets erreichen bei gekonnter Behandlung absolutes Weltklassenniveau. Im Ausbau bevorzugen wir eine vergleichsweise milde Linie. Unsere Cabernets sind daher typischerweise bereits nach wenigen Jahren gut trinkbar und im Allgemeinen nicht zu gerbstoffbetont.

Kostnotiz: Unser Cabernet Sauvignon 2013 zeigt ein dunkles Rubinrot. Im Glas entfaltet er seine Johannisbeeraromatik mit feinen würzigen Noten und leichten Röstnuancen. Am Gaumen zeigt er eine schöne Frucht, dominiert von seiner fülligen Struktur und gut eingebundenen Gerbstoffstruktur.

Trinkempfehlung: Dieser Cabernet ist der ideale Begleiter für geschmortes Fleisch wie Rind, Wild, Steaks oder auch Käse.

Lagerpotenzial: Nach der Ernte etwa 2-4 Jahre bis zur Trinkreife, Lagerfähigkeit 6 Jahre und mehr

Trinktemperatur: 18 °C



Canopus

Canopus ist unsere Premium-Cuvée, welche wir in besonderen Jahrgängen aus den edelsten Rotweinen einer Ernte kreieren. Jedes Mal entscheiden wir aufs Neue, welche Sorten wir für diesen speziellen Wein heranziehen, nachdem sie für zumindest ein Jahr individuell in kleinen neuen Eichenfässern reifen konnten. Dadurch können wir das Qualitätspotenzial optimal ausschöpfen und jeder Jahrgang entwickelt seine ganz spezielle Charakteristik. Alle Weine, die wir für würdig befinden, diesen Namen zu tragen, haben jedoch eines gemein: Sie sind geprägt vom Qualitätsstreben und immer ein großartiges Sinneserlebnis.

Kostnotizen: Der Canopus schmiegt sich mit dunklem Granatrot ins Glas. In der Nase verbinden sich Cassisaromen und Waldbeernoten mit fruchtiger Kirscharomatik. Vollmundig und sehr komplex am Gaumen mit Nuancen von Röstaromatik.

Speiseempfehlung: Dieser Wein ist ein idealer Begleiter von kräftigen Speisen wie Steaks, Rinderrouladen und Wildragout. Der Canopus passt auch gut zu Käse oder dunkler Schokolade und eignet sich vortrefflich als Höhepunkt bei besonderen kulinarischen Anlässen.

Lagerpotenzial: Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-4 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit weit über 5 Jahre.

Trinktemperatur: 18 °C



Capella

Capella ist unser Premium-Zweigelt, selektiert aus den schönsten Zweigelttrauben des Jahrganges 2011. Reife Trauben, schonende Verarbeitung und eine zwölfmonatige Barriquelagerung im kleinen, neuen Eichenfass ergänzen sich zu einem herausragenden Rotwein mit großem Potenzial. Er ist somit ideal für Kenner und Liebhaber kräftiger und ausdrucksstarker Rotweine. Dieser Wein repräsentiert den vornehmsten Zweigelttyp und bringt dessen Stärken voll zur Geltung. Seinen Namen erhält der Capella von einem hellen Stern am Nachthimmel, inspiriert und ergänzt von unserer Premium-Cuvée, dem Canopus. Zusammen bilden die zwei ein exklusives Gespann von großen Weinen, Fixsterne am Rotweinhimmel.

Kostnotizen: Beim Einschenken glänzt der Capella mit rubinrotem Kern und violetten Reflexen. In der Nase zuerst zweigelttypische Kirschrucht, dann dunkle Beerenaromen und Rumzweitschen, unterstützt von einer zart-rauchigen Holznote. Im Geschmack ist er fruchtig, sehr komplex mit reifen Tanninen und fülliger Struktur.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu einem festlichen Essen als Begleiter bei Wildgerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch sowie Käse.

Lagerpotenzial: Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-4 Jahre nach der Ernte.

Lagerfähigkeit über 5 Jahre.

Trinktemperatur: 18 °C



Elena Walch

SÜDTIROL · TRAMIN



Es war ein glücklicher Umstand, der mich vom Architekten zum Weinproduzenten machte; diesen Schritt von damals habe ich niemals bereut, konnte ich doch die anfänglichen, bereits hoch gesteckten Ziele weit übertreffen: Die Qualität der Weine, die Beliebtheit auch auf internationalen Märkten, die errungene Bekanntheit der Marke, der gute Zusammenhalt der Mitarbeiter und gewiss auch

die realistischen Chancen für die Zukunft sind Beweis dafür! Meine Weinproduktion ist wie ein breiter Regenbogen, der bei gelb/grünlich beginnt, über reifes Gelb bis hin zu Rosé findet und bei allen nur erdenkbaren Rubin-, Granat- und Bordeaux-Farbnuancen endet. Es ist mein Wille, den prächtigen Weg des Regenbogens weiterhin zu gehen ...



Chardonnay Cardellino

Der beliebteste Weißwein aus dem Sortiment von Elena Walch! Fruchtig, wenig Holz, elegant. Trinkreife etwa 1-2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit etwa 4-5 Jahre. Serviertemperatur 12-13 °C.



Istrice Cabernet

90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, im Barrique ausgebaut, ein wichtiger Wein, den man sich noch leisten kann!



Merlot

Ein eleganter Wein mit sehr dezentem Ausbau im großen Holzfass.

Lagrein

Die heimische Rotweinsorte, fruchtig, gute Struktur.



Castel Ringberg Lagrein Riserva

Ein großer Wein! Die autochthone Südtiroler Rebsorte stammt aus einer ungewöhnlichen Lage!



Beyond the Clouds

Eine hervorragende Cuvée aus klassischen Sorten, Barriqueausbau.

Kermesse

Ungewöhnlich für Südtirol: Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein, eine echte Kermesse der Besten!

Kalterer See „Castel Ringberg“

Classico Superiore (ohne Foto) Rebsorte Vernatsch, vollreife Traube, leuchtend rubinrote Farbe, zarte fruchtige Duftnoten – erinnern an Kirschen und kleine Beeren.

Castello di Roncade

ITALIEN · TREVISO



Das Castello di Roncade oder Schloss Roncade ist ein typisches Zeugnis ländlicher Kultur der Venetischen Gesellschaft und liegt im Zentrum von Roncade, einer Stadt nahe Treviso, an der Grenze zur Provinz Venedig. Die Fruchtbarkeit des Bodens eignet sich besonders für den Weinanbau. Das Weinangebot des Schlosses hat sich im Laufe der Jahre erweitert.

Unsere Weingärten liegen im Stadtgebiet von Roncade. Auf 110 Hektar produzieren wir die Trauben, die wir in unserer modernen Weinkellerei vinifizieren. Um die fürstliche Herkunft des Schlossweinkellers lebendig zu halten, pflegen wir die Tradition mit alten Fässern und auch mit Barriquefässern in Verbindung mit moderner Technologie.



Villa Giustinian I.G.T. VENETO

Traube: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec

Produktionsgebiet: Roncade, Teson und Pantiera Weingärten

Bodenbeschaffenheit: Lehmboden mit Carantosubstrat

Ausbau: getrennte Weinherstellung für 24 Monate im französischen Eichenfass, Verschnitt im großen Eichenfass für 6 Monate danach 6 Monate in der Flasche

Serviertemperatur: 18-20°C

Farbe: intensives Rubin- bis Granatrot

Bukett: elegant und komplex, nach reifen roten Früchten mit Gewürzaromen nach Vanille, Pfeifentabak, Lakritze, Kakao und Leder

Geschmack: trocken, geschmackvoll und ausgewogen, reich an Tanninen

Gastronomische Empfehlung: zu dunklem Fleisch, Wild, Braten und gereiftem Käse



Unser „Villa Giustinian“ wird auch von der englischen Königsfamilie genossen.



Raboso dell'Arnasa *RABOSO PIAVE D.O.C.*

Traube: 100 % RabosoPiave
Produktionsgebiet: Weingärten in Roncade und Arnasa. Perfektes Mikroklima durch den Arnasafluss.
Bodenbeschaffenheit: Lehmboden mit Carantosubstrat
Ausbau: 36 Monate in großen Holzfässern
Serviertemperatur: 18-20 °C
Farbe: intensives Rubinrot mit Granatreflexen
Bukett: weinig, intensiv, komplex, große Palette an reifen roten Früchten, Kirscharoma, duftet nach Tabak und Leder
Geschmack: angenehm, vollmundig und lebhaft, hohe Säure und gehaltvoller Körper bedingt durch die späte Lese
Gastronomische Empfehlung: Ideal zu dunklem Fleisch, Wild, Enten- und Gänsebraten



Bianco dell'Arnasa *CHARDONNAY DOC* *VENEZIA*

Traube: 100 % Chardonnay
Produktionsgebiet: Weingärten in Roncade und Arnasa, perfektes Mikroklima
Bodenbeschaffenheit: Lehmboden mit Carantosubstrat
Ausbau: in französischen Eichenfässern (max. 6 Monat)
Serviertemperatur: 10-12 °C
Farbe: kräftiges Strohgelb
Bukett: leicht, elegant, blumig nach Akazienblüten, nach weißem Pfirsich und Aprikosen
Geschmack: stark, warm, lebhaft Säure, langer Abgang
Gastronomische Empfehlung: Tafelwein, ideal zu Gerichten mit Ei, Fisch und weißem Fleisch

Castello di Roncade

ITALIEN · TREVISO



Patriarca *PINOT NOIR SPUMANTE* *EXTRA DRY VSQ*

Traube: 100 % Spätburgunder
Produktionsgebiet:
Weingärten in Roncade und Pantiera
Bodenbeschaffenheit: Lehm Boden
Serviertemperatur: 6-8 °C
Schaum: dick, anhaltende Perlage
Farbe: helles Rosa
Bukett: zarte Fruchtnoten, Erdbeere,
angenehm nach Brotkruste
Geschmack: lebhaft, geschmackvoll,
harmonisch, langer fruchtiger Abgang
Gastronomische Empfehlung: ideal nicht nur
als Aperitif, sondern auch zu rohem Fisch,
Sushi und Obstsalaten sowie für spezielle
Anlässe



Prosecco Brut *DOC TREVISO*

Traube: 100 % Glera
Produktionsgebiet:
Weingärten in Roncade und Teson
Bodenbeschaffenheit:
Lehm Boden mit Carantosubstrat
Serviertemperatur: 6-8 °C
Schaum: feine anhaltende Perlage
Farbe: blasses Strohgelb mit grünen
Jadereflexen
Bukett: elegant und frisch, leicht
nach Zitrusfrüchten, grünem Apfel
Geschmack: frisch und lebhaft,
ausgeglichen, trocken, prickelnd
Gastronomische Empfehlung:
ideal als Aperitif und zu zartem Gebäck,
auch zu Fisch und Meeresfrüchten



Manzoni Bianco *I.G.T. VENETO*

Traube: 100 % Manzoni Bianco
Produktionsgebiet: Weingärten in Roncade und Arnasa, perfektes Mikroklima
Bodenbeschaffenheit: Lehmboden mit Carantosubstrat
Serviertemperatur: 10-12 °C
Farbe: helles Strohgelb mit Jadereflexen
Bukett: klassisch, elegant, stark blumig, nach tropischen Früchten
Geschmack: trocken, frisch, langer ausgewogener Abgang
Gastronomische Empfehlung: perfekt zu Spargel und Frühlingsgemüse, Reisgerichten und Meeresfrüchten



Baronessa Isabella *SPUMANTE BRUT VSQ*

Traube: Chardonnay, RabosoPiave
Produktionsgebiet: Weingärten in Roncade und Pantiera
Bodenbeschaffenheit: Lehmboden
Serviertemperatur: 6-8 °C
Schaum: feine anhaltende Perlage
Farbe: sattes Strohgelb
Bukett: fruchtig, duftet nach tropischem Obst,
Geschmack: angenehm, trocken, frisch, ausgewogenes Säure-Fruchtverhältnis
Gastronomische Empfehlung: ideal als Aperitif und zu Fisch und Meeresfrüchten

Giacomo Montresor

ITALIEN · VERONA



MONTRESOR



Wer wir sind ... Das Weingut „Montresor“ liegt in Venedig und ist schon seit Generationen ein hervorragender Familienbetrieb, der sich über einen erstklassigen Ruf freuen kann. Nicht zuletzt deswegen sind wir auf diese

Weine aufmerksam geworden. Wir bieten Ihnen hier eine Auswahl an erlesenen Weinen an, die ihresgleichen suchen. Schmecken Sie Italien. Schmecken Sie Lebensfreude. Schmecken Sie Geschichte.

Rosé Royal

Vino Spumante di Qualità Brut

Traubensorte: 100 % Pinot Noir

Zeitpunkt der Weinlese: erste Tage im September

Vinifikation: Nach der Lese werden die Trauben leicht ausgespresst, was einen erlesenen Most von rosa Färbung ergibt. Anschließend erfolgt die Refermentation durch Hefeimpfung (mit selbst ausgewählten und nicht zugekauften Hefen). Während mehr als vier Monaten bleibt der Wein auf den Hefen und reift in kleinen Behältern. Der Spumante wird in Flaschen aus weißem Glas abgefüllt, die exklusiv geplant und entworfen wurden.

Charakter: sattrosa Farbe, weiche und anhaltende Perlage mit dem Duft von Brot, roten Blumen, reifen Äpfeln und Maraschino-Kirschen, vollmundig und schmeichelnd im Geschmack

Trinktemperatur: 4-6 °C. Die Flasche soll erst beim Servieren geöffnet werden, gekühlt in einem Eimer mit Eis.

Trinkempfehlung: Sehr geeignet als Aperitif, aber auch als Begleiter für die ganze Mahlzeit. Speziell geeignet zu Fischgerichten. Idealer Genuss für die festlichen und fröhlichen Momente des Lebens.



Amarone della Valpolicella

Bottiglia Satinata Brevettata

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella

Geografische Lage: das historisch älteste Gebiet der Hügel der Valpolicella

Erntezeit: Ende Oktober. Die einzeln ausgesuchten Trauben werden auf ein Flechtwerk in den Kornkammern der Bauernhäuser des Tales gelegt, um zu trocknen. Vinifiziert werden sie im darauffolgenden Januar und Februar, je nach Jahrgang.

Herstellung: Herkömmlich für Rotweine mit langsamer Gärung in Eichenfässern. Die Gärung des Mostes dauert mehr als ein Jahr, bis der Wein nicht mehr süß, sondern bitter und trocken ist.

Organoleptische Prüfung: Granatrote Farbe, eher voll von orngefarbenen Reflexen im Alter. Er hat interessante und persönliche Düfte, die an Pfirsichblüten erinnern. Sein Geschmack ist voll und zart, mit einem Nachgeschmack von Himbeeren im Unterholz.

Serviervorschlag: würzige Speisen, Wildfleisch, würziger Käse und Nudeln; hervorragend zu Gorgonzola und Parmigiano.

Trinktemperatur: 20 °C (Zimmertemperatur); Flasche einige Stunden vor dem Servieren entkorken. Es empfiehlt sich, den Wein zu dekantieren.





Barbera d' Asti Superiore DOC

Traubensorte: 100 % Barbera-Trauben, auf Hügeln der Provinz Asti angebaut

Beschreibung: Rubinrot. Delikat fruchtiges Bouquet. Frisch und vollmundig im Geschmack, mit ausgeglichener Säure.

Weinsorte: Barbera ist eine rote Rebsorte aus dem Piemont, die bereits im 13. Jahrhundert im Monferrato angebaut wurde. Heute ist sie in ganz Italien verbreitet und rangiert mengenmäßig nach Sangiovese und Montepulciano auf dem dritten Platz unter den roten Sorten. Die aus der Barbera-Traube hergestellten Weine sind kraftvoll, haben ausgeprägte Pflaumenaromen, wenig Tannin, eine kräftige Säure sowie einen Alkoholgehalt von 14 % Vol. Aus dem Piemont, wo Barbera noch die meistangebaute Rebsorte ist, kommen hochwertige Weine wie Barbera d'Alba, Barbera d'Asti und Barbera del Monferrato. Andere wichtige Anbauggebiete sind die Lombardei und die Emilia Romagna.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 18-20 °C

Empfohlene Speisen: rote Fleischsorten, Wildgerichte, Käse



Barolo DOCG

Traubensorte: Nebbiolo

Beschreibung: Intensives Rubinrot. Delikat, ätherisches Bouquet mit Nuancen von Kräutern und Mineralien. Komplex und harmonisch im Geschmack.

Erzeuger: Das Weingut Brovida Cordara liegt im Herzen des Barolo-Gebietes, im Piemont. Dort wird aus Trauben, die aus den vier eigenen landwirtschaftlichen Betrieben stammen, ein „Cru“-Wein hergestellt, das heißt, eine Auslese aus den Trauben der berühmtesten Weinberge der Langahügel. Das Einhalten alter Traditionen und die vierzigjährige Winzererfahrung sind die besten Voraussetzungen für die Produktion herausragender Weine.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 18 °C

Empfohlene Speisen: rote Fleischsorten, Wild, Käse. Meditationswein.



Brunello di Montalcino DOCG

Es werden nur ausgewählte Trauben für den Brunello verwendet. Nach der Vinifizierung in Edelstahltanks wird der Wein in französischen oder slowenischen Eichenholzfässern drei Jahre gelagert. Die Farbe ist Rubinrot, mit der Alterung geht sie in Granatrot über. Das Bouquet ist delikates, mit Nuancen von Veilchen, Iris und Vanille. Der Wein ist trocken, warm, robust und harmonisch im Geschmack, mit Mandelton, geschmeidig, samtig, mit großer Länge im Abgang. Der Wein passt zu allen feinen Braten, zu Grilltem und auch zu Wildgerichten. Ein besonderer Wein für besondere Anlässe aus der Toskana!

*Der edle Wein ist doch der beste Schieferdecker,
sein güldener Schein macht alle Menschen etwas kecker,
ich wundere mich, dass er so klettern kann und steigen,
und macht, dass sich die großen Häupter vor ihm neigen.*

Aus des Knaben Wunderhorn.

Eine Sammlung von Achim von Arnim und Clemens Brentano

Pure Leidenschaft!

Weingut Neubauer

SPIELFELD · SÜDSTEIERMARK



Das sind wir: Die 4 Neubauer! Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb in der 3. Generation. Walter Neubauer ist Weinbau- & Kellermeister. Ulrike Neubauer ist zuständig für die Buschenschank, das Gästehaus und ist der gute Geist für alles. Walter, der ältere Sohn, besucht

gerade die Vino-HAK in Leibnitz und wird 18 Jahre alt. Matthias, der Jüngere, besucht die Weinbaufachschule in Silberberg im 3. Schuljahr. Unser Weingut liegt in Spielfeld am Beginn der Südsteirischen Weinstraße, eingebettet im Naturpark Südsteirisches Weinland.



Sämpling 88 (Scheurebe)

1916 kreuzte Georg Scheu eine bislang noch unbekannte Wildrebe mit Riesling. Der Riesling macht sich auch beim daraus resultierenden bukettreichen Sämpling 88 stark bemerkbar. Fein einladende Pfirsichnase; reife Marillenaromen; finessenreich und saftig; verspielte Frucht am Gaumen; erinnert an exotische Drops.



Sauvignon Blanc

Wird auch Muskat-Sylvaner genannt, ist aber weder mit dem Muskateller noch mit dem Sylvaner verwandt. Sauvignon Blanc bringt in der Steiermark ausgezeichnete Weine hervor, die Weltruhm genießen und bei zahlreichen Verkostungen als Sieger hervorgehen. Aromenkombination aus Paprikaschoten, Stachelbeeren und Johannisbeerblüten; fruchtwürziges Bukett; komplexer, rassiger Gaumen. Herrlich intensiver Trinkgenuss!



Pure Leidenschaft!

Spaetrot Gebeshuber

ÖSTERREICH · GUMPOLDSKIRCHEN

späetrot
gebeshuber
gebeshuber
späetrot



Das Bio-Weingut Spaetrot Gebeshuber bewirtschaftet in Gumpoldskirchen in der Thermenregion eine Fläche von 20 ha, zusammen mit den Trauben von weiteren 20 ha des berühmten Weinortes werden pro Jahr etwa 160.000 Flaschen gekeltert. Mit Ertragsreduktion und größtem Augenmerk auf gesundes, reifes Traubenmaterial entsteht die Basis für die Weine, die temperaturgesteuert im

Stahltank vergoren werden. Bei der Lagerung im Holzfass greift man auf hochqualitative französische Eiche zurück. Betriebsstandort ist der Luegerkeller im Zentrum Gumpoldskirchens, 1905 unter dem Wiener Bürgermeister Lueger erbaut. Das Weingut arbeitet nach biologischen Bewirtschaftungskriterien!



Spaetrot „Rotgipfler Königswein“

Seit Jahrhunderten ist der Gumpoldskirchner Wein weltberühmt. Nur die kontrolliert besten Rieden der klassischen Rebsorten Zierfandler (Spaetrot) und Rotgipfler liefern für diesen Wein die Trauben, der Königswein ist eine der ältesten Marken Österreichs.

Sorte(n): Zierfandler, Rotgipfler · lieblich

Weinbaugebiet: Thermenregion

Riede: in den besten Lagen an den Hängen des Anningers

Alkohol: 12 Vol. %, **Säure:** 6,7, **Restzucker:** 26,8

Ausbau: im Stahltank

Farbe: goldgelb

Sensorik: reife Duftnote nach Ananas und Birnen mit merkbarer Restsüße, gehaltvoll und dicht

Speiseempfehlung: Fusionsküche

Trinktemperatur: 10-12 °C



Frizzante Rosé

Unser Frizzante wird aus der Sorte Pinot noir gekeltert. Diese Sorte gedeiht besonders gut auf den fossilen Muschelkalkböden der einstigen Meeresbucht um Gumpoldskirchen. Für den Frizzante belassen wir 8-9 Triebe pro Weinstock und nur eine Traube pro Trieb; so entsteht ein sehr fruchtiger Wein, der viel Trinkpaß bereitet.

Sorte(n): Pinot noir

Weinbaugebiet: Thermenregion

Riede: Glasleiter

Alkohol: 12,5 Vol. %,

Säure: 6,7 **Restzucker:** 8 gr

Ausbau: Perlwein mit Kohlensäure

Farbe: helles, zartes Rosarot

Sensorik: in der Nase Beerenaromen, am Gaumen ein Hauch von Erd- und Himbeeren, sehr fruchtbetont mit erfrischender Kohlensäure

Speiseempfehlung: leichte Küche, Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Nudelgerichte

Trinktemperatur: 6-8 °C



Weingut Grassl Nepomukhof

CARNUNTUM · GÖTTLESBRUNN



Unser Hof und seine Weingärten liegen eingebettet in das reizvolle Arbesthaler Hügelland, direkt im Zentrum des Weinbaugebietes Carnuntum – eine lebenswerte Region, die auch euch viele Besonderheiten bieten kann. Namensgeber unseres Hofes ist der hl. Johannes von Nepomuk, was sich auf die Stiftung einer Nepomukstatue

durch den damaligen Dorfrichter im Jahr 1740 bezieht. Den erhaltenen Teil dieser Statue könnt ihr nach wie vor auf unserem Hof besichtigen. Ungefähr aus dieser Zeit stammt auch das Herzstück unseres Weingutes: ein alter Gewölbekeller aus der Türkenzeit, wo wir heute noch einen Großteil unserer Weine lagern.



Weißburgunder

Dezentes Marzipan und reife Marillen, am Gaumen brotig-nussig, schöner weicher harmonischer Trinkfluss.



Gelber Muskateller

Traubige Nase, Blütenanklänge, Rosen und Muskat am Gaumen, angenehmes kompaktes und vielschichtiges Weinvergnügen!



WIR ERSTELLEN
AUF WUNSCH
IHRE EIGENE
WEINETIKETTE
FÜR IHR HAUS!

BR *Flive*
EXCLUSIVE



Wenn man an Göttlesbrunn denkt, denkt man an Wein. Und auch kein anderes Getränk spiegelt in einem so hohen Maße das Land wider, aus dem es stammt. Das Weinbaugebiet Carnuntum ist ein ideales Experimentierfeld für den modernen An- und Ausbau von Rotweinen. Das heiße, sonnige Klima zwischen Donau und Neusiedler See bildet zusammen mit Lehm-, Sand-, Schotter- und Lössböden jene Voraussetzungen, die den Weinen eine

Einmaligkeit verleihen. Der Wein ist im wahrsten Sinn des Wortes ein Naturprodukt und die edelste Verkörperung des Naturgeistes. Durch schonende, selektive Lese des Traubenmaterials und durch naturnahe integrierte Bewirtschaftungsweise versuchen wir, dem Wein respektvoll gegenüberzutreten, um ihm seine Leichtigkeit und Erhabenheit zu erhalten.



Carnuntum Exclusive

Tiefdunkles Rubingranat, reife Beeren- und Kirschfrucht, kompakte, präsen- te, wohlige Tanninstruktur, von schönem Fruchtspiegel begleitet.



Blauburgunder Reserve

Kräftiges Kirschrot, ockerig unterlegt, feine Blüten, variantenreich, frisch-fruchtig, fines- senreich am Gaumen, schichtiger Pinot-Typus, von feinen Barriquenoten unterstützt.

Weingut Michael Opitz

ÖSTERREICH · BURGENLAND



Michael Opitz ist Teil der neuen Winzergeneration, die nicht mehr Mainstream, sondern eigenständige und selbstbewusste Weine produziert. Die Persönlichkeit des Winzers spiegelt sich auch im Stil seiner Weine wider, diese sind tiefgründig und sehr ausgeglichen, ohne übertriebenen Hang zur Dramatik.

Die eigene Linie ist ihm besonders wichtig und er legt Wert darauf, kein Follower der aktuellen Trends zu sein, sondern unverwechselbare, eigenständige Weine zu schaffen. Ganz besonderen Wert legt Michael Opitz auf die Nachhaltigkeit im Weinbaubetrieb.



Casual White

Die Quintessenz des Seewinkels. Vereint die typischen weißen Rebsorten des Gebietes zu einer harmonischen, fruchtig charmanten Cuvée. Ein Begleiter für heiße Sommertage, der aber auch im Winter Freude bereitet. Einfach casual.



Casual Red

Die Symbiose aus Qualität und Zugänglichkeit. Der Wein spiegelt den Charakter des Gebietes wider: sonnig, warm, strahlend – aber schmeichelnd und abwechslungsreich.



Blaufränkisch

Geradliniger, robuster Blaufränkisch, der alle Stückerln spielt. Ein echtes Rundum-Sorglos-Paket für Liebhaber der typischen kühlen Würze.



Sauvignon Blanc Barique

Faszinierender, verführerischer Wein mit vollreifen Aromen, der ab dem ersten Schluck begeistert. Feine Balance aus süßer Frucht und knackiger Säure.



Tiglat

Die Sonne der pannonischen Tiefebene spürt man ab dem ersten Schluck. Schillernd, interessant, aber dennoch für viele Gelegenheiten passend.



Vierteljoch

Kompromissloser, begeisternder Blaufränkisch, hinreißendes Fruchtspiel, maximale Komplexität, gepaart mit animierendem Trinkfluss. Der Wein für Sonn- und Feiertage.

Weingut Michael Spitz

ÖSTERREICH · BURGENLAND



Das nördliche Burgenland ist flach – sehr flach. Wenn sich einmal ein Hügel in die Landschaft verirrt, so wirkt es erfrischend, abwechselnd – es fühlt sich gut an. Im südlichsten Teil des Seewinkels liegt unser Weingut. Direkt an der Grenze zum „Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel“ – einer von der UNESCO geschützten Region, in der

Steppenrinder grasen, hunderte Vögel ihre Brutplätze haben und in der Lacken und Sumpfwiesen das Bild prägen. Hier ist es heiß, flach und trotzdem hervorragend für den Anbau von Wein. Auf über 7 Hektar bearbeiten wir unsere Weingärten – eine Arbeit, die wir gerne erledigen – alles für den Moment, den Genuss und die Liebe zum Wein.



Free Solo Weiß

Vinophile Gratwanderung in Weiß aus jeweils 3 Sorten, wobei 2 fruchtige den Ton angeben und von einer dritten „gewürzt“ werden. Rosenaromen des Traminers in der Nase, feine Muskataromen des Muskat Ottonel am Gaumen und Dichte des Ruländers zum Abschluss vereinen diese drei aromatischen Sorten zu einem intensiven, außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.



Free Solo Rot

Vinophile Gratwanderung in Rot aus jeweils 3 Sorten, wobei 2 fruchtige den Ton angeben und von einer dritten „gewürzt“ werden. Dieser Cuvée aus hochreifen Trauben vereint die Frucht des Zweigelt, die feinen Tannine des Merlot und die Würze des Roesler zu einem harmonischen, spannenden Wein mit langem Abgang.



Die Entstehung des Free Solo Rot mit Michael, Rudi und Brigitte.



Grauburgunder Barique

Nobler, finessenreicher Wein mit burgundischer Eleganz und zurückhaltender Kühle. Aristokratischer Grauburgunder für Freunde der leisen Töne.



Blauburger

Tief dunkel, extraktreich und doch weich und samtig mit feinen fruchtigen Aromen. Quasi ein beeriger Typ mit weichem Kern.

Pieber Edelbrände

ANGER · ÖSTERREICH



Der Abakus ist die höchste Vergeistigung des Apfels! 15 Apfelbauern aus der Umgebung von Puch haben sich zusammengeschlossen, um den weltbesten Apfelschnaps zu brennen.

Der Abakus ist der Geist der 15. Sie beobachten jedes Jahr die Entwicklung der Apfelsorten von der Blüte an bis hin zur Ernte und wählen die am besten geeigneten Sorten für den jeweiligen Jahrgang des Abakus aus.



Apfelbrände sortenrein

- Golden Delicious
- MacIntosh
- Kronprinz Rudolf
- Gala

Birnenbrände sortenrein

- Schneebirne
- Hirschbirne

Weitere Spezialbrände

- Kirsch
- Vogelbeere
- Holunder
- Himbeere
- Marille
- Hauszwetschke





Angesetzte Brände

- Zirberl
- Lärcherl
- Wacholder
- Hafer
- Nuss

Fruchtliköre

- Himbeer
- Weichsel
- Holunder
- Brombeer
- Heidelbeer

Brände aus dem Eichenfass

- MacIntosh Barrique
- Hauszwetschke Barrique
- Kirsch Barrique



Brände der Abakusmänner

- Abakus (der weltbeste Apfelbrand)
- Abellio (nach der Abakusmethode)
- Bona Dea (Apfellokör fassgelagert)

Pure Leidenschaft!



Gestaltung & Layout: www.medienjaeger.at

 **BR** *Fluer*
EXCLUSIVE

EDLE WEINE & PRÄMIERTE EDELBRÄNDE

Andechsstraße 63 · 6020 Innsbruck · Austria · Tirol
Tel./Fax 0 512-39 86 68 · Mobil 0 664-204 04 43
office@br-fluer.com · www.br-fluer.com