

## Ried **Hasel**

**Grüner Veltliner** Kamptal DAC 2022

**Weinertrag:** 50 hl pro Hektar

**Lesezeitpunkt:** Am 10. & 11. September geerntet.

**Geographische Lage und Riedbeschreibung:** Gute Lage im mittelhohen Hügelland, nach Süden abfallend, tiefgründiger Lössboden, lässt den klassischen Grüner Veltliner Typ des Kamptals gedeihen.

**Weinbereitung:** kurze Maischestandzeit, gekühlte Vergärung und Lagerung imahltank, bis zur Abfüllung im März auf der Vollhefe.

**Weinanalyse:** 12,5 % vol. Alkohol, 5,3 ‰ Säure, 1,0 g/l Restsüße

**Kostnotizen:** In der Nase vorerst ein Gewürzstrauß, dann Lindenblüten, sehr zart; feingliedrig, aparter Wein, trägt schön, erfrischend satte Säurestruktur, lebt vor allem von seiner Duftigkeit, sehr typische Ausprägung, trinkfreudiges Mittelgewicht. Viel Wein um's Geld. Guter Begleiter zu Meeresfrüchten oder sommerlichen Salaten.

statt 16.-

ab 6 Fl. **13.50**



## Ried **Wechselberg**

**Grüner Veltliner** Kamptal DAC 2022

**Weinertrag:** 40 hl pro Hektar

**Lesezeitpunkt:** Am 25. September geerntet.

**Geographische Lage und Riedbeschreibung:** Der mächtige Wechselberg erhebt sich an der östlichen Seite des Strassertals und ist nach Süden ausgerichtet. Die Böden sind Verwitterungsböden des Kristallin der Böhmisches Masse bzw. kristalline Schiefer. Auf Grund der Höhe des Wechselbergs bringen die Nächte eine Abkühlung der heißen Sommerluft. Das gewährleistet einen hervorragenden Ausbau von Aromastoffen in der Traube.

**Weinbereitung:** 5 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Vergärung und Lagerung imahltank, Lagerung auf der Vollhefe bis zu Abfüllung im März.

**Weinanalyse:** 12,5 % vol. Alkohol, 5,4 ‰ Säure, 1,8 g/l Restsüße

**Kostnotizen:** Fein duftiger Klassiker mit eleganter Würze, minzig-pfeffrige Kühle, reifes Kernobst; am Gaumen saftig, von feiner Mineralik durchzogen, perfekte Balance, mundfüllend, schöner Punch im Finale. Passt wunderbar zu würzigen Speisen mit Fisch.

statt 17.-

ab 6 Fl. **14.50**



gültig bis Ende Mai

## LUZÓN: Castilla de Luzon, Jumilla, Spanien

Ein tanzender Winzer? So müssen wir uns José Requena Abellan vorstellen. Am liebsten schwingt er die Hüften zu Elektronik, Pop und Indie. Ob das etwas mit seinem bevorzugten Reiseziel, den USA zu tun hat? So oder so bleibt genug Zeit für seinen eigentlichen Beruf des Winzers.

Stolze 300 Hektar nennt er sein Eigen. Das Weingut Luzón befindet sich seit 1916 im DO-zertifizierten Gebiet Jumilla, in der Provinz Murcia in Spaniens Südosten.

Wenn er nicht tanzen kann, will der Winzer hoch hinaus - als Kletterer.

### Luzón Colección Blanco 2023

Bodegas Luzón, Jumilla (Spanien)

REBSORTEN: Sauvignon Blanc / Macabeo

FARBE: Gelb / Grünliche Reflexe / Hell

BOUQUET: Fruchtige Aromen / Grüner Apfel / Tropische Früchte

GAUMEN: Guter erster Auftritt / Ölig / Ausgewogene Säure / Knackig / Anhaltend

SERVIEREN: Zwischen 4° C und 6° C

ESSEN: Meeresfrüchte / Krustentiere / Gegrillter Fisch / Fisch / Geflügel / Ente / Tempuras

nur 9.80

ab 6 Fl. **8.80**



### Luzón Colección Rosado 2023

Bodegas Luzón, Jumilla (Spanien)

REBSORTE: Monastrell

FARBE: Rosa / Lachsfarben

BOUQUET: Ausdrucksstark / Fruchtige Aromen / Rote Frucht / Kirschen / Sauerkirsche / Blumige Aromen

GAUMEN: Balanciert / Gut integrierte Säure / Erfrischend / Mittlerer Körper / Lecker / Abgerundet / Fruchtige Aromen / Konfitüre / Süsslich

SERVIEREN: Zwischen 4° C und 6° C

ESSEN: Salate / Meeresfrüchte / Leichte Gerichte / Reisgerichte / Pasta / Helles Fleisch / Mariniertes Fleisch / Gebackener Fisch / Ziegenkäse / Brie / Frische Früchte

nur 9.80

ab 6 Fl. **8.80**

