



WEINBAU GÄSTEHAUS

www.weinbau-heiden.at

WELSCHRIESLING 2014

Lebhafter fruchtiger Weißwein mit blumigem Duft und feiner Säure. Feiner ausgeglichener Wein mit sortentypischem Charakter und einem Hauch von Frische aus den Früchten.

Alkohol: 12,0 vol. %, Restz.: 1,0, Säure: 6,2 g/l

Preis: € 5,00



ROSE FRIZZANTE 2014

Die Blaufränkischtraube wurde verarbeitet wie Weißwein. Mit zugesetzter Kohlensäure sehr harmonisch, blumig und wohlduftend. Aperitif für feine Gaumen.

Alkohol: 12,0 vol.%, halbtrocken, Säure: 6,2 g/l

Preis: € 7,00



BLAUFRÄNKISCH MARKUS 2011

Ein fruchtiger, vollmundiger und runder Rotwein mit einem angenehmen Duft nach frischen Weichseln und Waldbeeren. Samtig und extraktreich. Im traditionellen Holzfass gereift.

Alkohol: 13,5 vol. %, Restz.: 1,0, Säure: 5,1 g/l

Preis: € 5,50



BLAUFRÄNKISCH DAC RESERVE 2011

Falstaff Eisenberg DAC Cup 2014: 90/100 Punkten

Ein geschmeidiger Rotwein mit leichtem Himbeerduft, einem kräftigen Rubinrot, geschmeidig und vielschichtig, weiches Tannin mit harmonischer Fruchtfülle. Im kleinem Eichenfass gereift, angenehmes feines Barrique-Aroma mit fruchtiger Unterstützung und breitem Abgang.

Alkohol: 13,6 vol. %, Restz.: 1,3, Säure: 5,0 g/l

Preis: € 9,00



MERLOT 2011

Ein kompakter Rotwein, der mit seiner milden Säure und seinem eigenständigen und sortentypischen Bukett einen entsprechenden Fruchtkörper am Abgang liefert. 15 Monate im Eichenfass gereift.

Alkohol: 13,6 vol. %, Restz.: 1,0, Säure 5,1 g/l

Preis: € 6,00



CUVEE TRILOGIE 2012

Ein ausgewählter „Dreifach“ Verschnitt aus 50% Blaufränkisch, 35% Merlot, 15% Zweigelt. Ein kompakter Rotwein, der mit seiner milden Säure harmonisch auf die Zunge wirkt, jedoch einen entsprechenden Fruchtkörper am Abgang liefert. 18 Monate im kleinen Eichenfass gereift.

Alkohol: 14,0 vol.%, Restz.: 1,0, Säure: 5,0g/l

Preis: € 10,50

