



WEINKARTE

mit Weinbeschreibungen

nach Sorten gereiht

Liebe Gäste,

der Wein spielt in der „Alten Schmiede“ eine ganz zentrale Rolle, zählt doch die Marktgemeinde Schönberg am Kamp mit 420 Hektar Weinbaufläche zu den größten Weinbaugebieten im Kamptal.

In der Vinothek der „Alten Schmiede“ präsentieren 21 Winzer ihre Produkte. In gemütlicher Atmosphäre können Sie 95 verschiedene Weine verkosten und zu Ab-Hof-Preisen erwerben. Gerne versenden wir alle Weine auch direkt zu Ihnen nach Hause!

Der Verein „Alte Schmiede“ wünscht Ihnen viel Freude beim Verkosten und einen schönen Aufenthalt!

De Kaumptoler Erd' is a gaunz a feine,
do wochs'n die ollabest'n Weine,
da Vötliner, da Riesling und vüle mehr
kum, sei ned fad, setz die a bissl her
und lean eam glei kena - in Kaumptola Wei
schenk da a Achterl zum Vuastön ei.
Vüle Winzer bietn do eana Trepfal au,
a jeda hot dafia sei bestes dau,
kana hot gschlaumpt und kana hot geschlofn,
a jeda woit gaunz wos b'sunders schoffn.
Gelungen is a - überzeig die hoit glei,
und los in Oitog heit Oitog sei.

Petra Zeilinger

ALTE SCHMIEDE

Vinothek, Kultur- und Tourismuszentrums, Galerie, Schauschmiede, Veranstaltungsräume
3562 Schönberg am Kamp, Hauptstraße 36, Tel 02733 76 4 76,

Mail: info@alteschmiede-schoenberg.at Web: www.alteschmiede-schoenberg.at

Ab-Hof-Preise der Winzer (Mitnahmepreis pro Flasche)

Weißweine

- 2018 Grüner Veltliner „vonDa Niada“ (Box 12) € 5,60**
 Weinbau Silvia KOLLNDORFER, Schönbergneustift
 Qualitätswein, 12,5 % Alk, 6,2g Säure, trocken
 Hellgelbe Farbe, zart fruchtiges Bukett mit frischem Säurespiel und feiner pfeffrigen Würze am Gaumen.
- 2018 Grüner Veltliner Klassik (Box 21) € 4,50**
 Weingut Franz LEOPOLD, Schönberg
 Qualitätswein 12,5 % Alk., 1,5g Restzucker, 5,3g Säure, trocken;
 Reife Nase, am Gaumen fruchtig würzig, angenehmes Säurespiel, schöner Trinkfluss
- 2017 Schönberger Grüner Veltliner (Box 66) € 4,20**
 Weingut Fam. EISENBOCK, Schönberg
 Qualitätswein, 12 % Alk., 1g Restz., 5,4g Säure,
 Fruchtig, modern und süffig präsentiert sich dieser leichte Veltliner aus der Serie „Schönberg“ im Glas. In der Nase mineralische Noten aber auch klassischer weißer Pfeffer. Am Gaumen spritzig und animierend. Die ideale Speisenbegleitung zu leichten Gerichten wie Fisch oder Huhn.
-  **2017 Grüner Veltliner Knieriem (Box 6) € 5,00**
 Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands
 Qualitätswein, 12 % Alk., trocken; Aus biologischem Anbau
 Spritziger, fruchtiger Wein mit elegantem Pfefferl
- 2017 Grüner Veltliner Kamptal (Box 76) € 6,40**
Finalwein Allerhand Verkostung
 Weingärtnerei AICHINGER, Schönberg
 Kamptal DAC, 12% Alk., trocken, 5,5g Säure;
 Mittleres Gelb mit grünen Reflexen, zart nach frischen Wiesenkräutern und gelben Früchten, feiner würziger Touch, saftig und balanciert am Gaumen, weiße Steinobstnoten, finessenreiche Säurestruktur mit guter Länge und feiner Mineralik im Abgang. *Beschrieben von:* Michael Ulrich, Der Weinfinder, Vinothek Neunkirchen
- 2017 Grüner Veltliner Wiedehopf (Box 93 und 94) € 6,00**
Finalwein Allerhand Verkostung
 Weingut Hans Biffel, Thürneustift
 Qualitätswein, 12 % Alk., 1,7g Restzucker, 6,1g Säure
 Frisch, spritzig, fruchtig nach Apfel, Himbeere, Zitrone.
-  **2017 Grüner Veltliner Stoamandl (Box 18) € 5,50**
 Weinbau Fam. Johann ERTL, Schönberg
 Qualitätswein, 12 % Alk., 5,4g Säure, aus biologischer Landwirtschaft
 Ein Grüner Veltliner von Alten Reben. Entsprechend mineralisch – vielschichtig und reif.
-  **2017 Grüner Veltliner (Box 3) € 5,50**
 Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands
 Kamptal DAC, 12,5 % Alk., trocken; aus biologischem Anbau
 Typischer „Grüner“ aus dem Kamptal, vielschichtig mit Säurebiss.
- 2017 Grüner Veltliner Pepperl (Box 38) € 6,00**
 Weinbau Josef SCHENTER, Thürneustift
 Kamptal DAC, 12,5 % Alk., 1,4g Restz., 5,6g Säure, trocken;
 Angenehm duftige Nase nach reifen Äpfeln und Birnen, im Geschmack nussig und fruchtbetont, am Gaumen kernig und erfrischen.

2017 Grüner Veltliner Sunseitn (Box 45) € 6,50

Weingut Stefan & Bernhard GROSSAUER, Schönberg
Kamptal DAC, 12,5 % Alk., 1g Restzucker, 5,6g Säure, *Vegan – keine Schönung mit Gelatine*
GV Trauben für Sunseitn DAC Kamptal wachsen in einem alten, tiefgründigen, südseitigen
Lössweingarten auf ca. 450m Seehöhe. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker, pfeffriger GV
mit guter Säurebalance und langem Abgang

2017 Grüner Veltliner Klassik (Box 41) € 5,50

Finalwein Allerhand Verkostung

Weinbau Martin SPIELAUER, Mollands
Kamptal DAC, 12,5 % Alk., 2g Restzucker, 5,9g Säure, trocken
Klares Sortenbukett, große Mineralität und Kräuterwürze am Gaumen ausgedrückt in
vielschichtiger Frucht.

2017 Grüner Veltliner Selection (Box 30) NÖ Gold € 5,80

Winzerhof BURGSTALLER, Mollands
Kamptal DAC, 12,5 % Alk., 3g Restzucker, 5,5g Säure, trocken
Funkelndes Grüngelb, klassisch fruchtiges Bukett und schönes Säurespiel, wunderschön
balancierter und sortentypischer Grüner Veltliner

2017 Grüner Veltliner Zechkumpan (Box 57) € 5,60

Finalwein Allerhand Verkostung

Weingut Fam. Stefan und Karin LEOPOLD, Schönbergneustift
Kamptal DAC, 12,5% Alk., 4,1g Restz., 6,4g Säure;
Helles Gelbgrün, frischer zitroniger Duft, würzig fruchtige Aromen, pfeffriger Abgang

2017 Grüner Veltliner Stoamandl (Box 58) € 5,40

Gold Medaille Berlin Trophy 2018

Weingut Fam. Stefan und Karin LEOPOLD, Schönbergneustift
Kamptal DAC, 12,5 % Alk., 4,8g Restz., 5,4g Säure, trocken
Helles goldgelb, jugendlich frischer Duft, fruchtig – rund auf der Zunge, belebend im Abgang

2017 Schönberg Grüner Veltliner Löss (Box 77) € 7,50

Weingärtnerei AICHINGER, Schönberg
KAMPTAL DAC, 12,5 % Alk., trocken, 5,3g Säure;
Anregender Duft nach Limette, Obstbaumblüten, Ingwer, Kuchen und ein Touch Heidelbeeren;
ein Schmeichler am Gaumen, samtig, cremig, auch mit salziger Ader und immer süffig;
sehr angenehm, sehr animierend, sehr gut. *Beschrieben von:* Alexander Magrutsch,
freier Journalist, Redakteur der Zeitschrift WEINWISSER

2017 Grüner Veltliner Exklusiv (Box 20) Ausgetrunken! € 5,50

SIEGER Allerhand Verkostung

Weingut Franz LEOPOLD, Schönberg
Kamptal DAC, 12,7 % Alk., 1,8g Restzucker, 5,2g Säure, trocken;
Fein-fruchtige Nase, am Gaumen würzig, pfeffriger Veltliner, kompakter Wein mit viel Trinkvergnügen.

2017 Grüner Veltliner DAC (Box 50) € 5,20

Weinbau Franz SCHLAGER, Mollands
Kamptal DAC, 12,7 % Alk., 2g Restzucker, 5,5g Säure
Frisch, fruchtiger Veltliner mit angenehmer Exotik. In der Nase erinnert der Wein an
grüne Äpfel. Feine Kräuterwürze und ein harmonisches Pfefferl unterstrichen seinen
Geschmack. Sehr dichter langer Abgang. Ein idealer Speisebegleiter

2017 Grüner Veltliner Stoamandl (Box 26) € 5,40

Weinbau Christian ZILLNER, Schönbergneustift
Kamptal DAC, 12,9 % Alk., 1g Restzucker, 5,2g Säure, trocken
Goldgelb, fruchtiger Duft, spritzig würziger Geschmack mit milder Säure abgerundet,
ein typischer Veltliner aus unseren Hofstadt-Terrassen.



- 2017 Grüner Veltliner (Box 95) € 6,00**
 Weingut Hans Biffel, Thürneustift
 Landwein, 13,1 % Alk., 1 g Restzucker, 5,5g Säure
 Landwein mit Reservecharakter, der sich seine Spritzigkeit bewahrt.
 Vollmundig, ausgewogen, extrem trocken
- 2017 Grüner Veltliner Schönberger Bernthal (Box 64) € 5,50**
 Weinbau Fam. Wolfgang RIEDLMAYER, Schönberg
 KAMPTAL DAC, 13 % Alk., 2,1g Restzucker, 5,2g Säure
 frischer zitroniger Duft nach Ringlotten und etwas Minze, fein würzig und voll am Gaumen,
 herrlicher Veltliner für jeden Anlass, oder einfach zum Genießen.
- 2017 Grüner Veltliner Kalvarienberg (Box 83) € 7,30**
 Weingut Oskar HAGER, Mollands
 Kamptal Reserve, 13,5 % Alk., trocken;
 Cremig, saftig mit herrlicher Finesse, sehr kompakt, ein mächtiger Veltliner mit großartigem
 Reifepotential. Die alten Rebstöcke und der Lössboden dieser Lage verleihen dem Wein seinen
 besonderen Geschmack.
- 2017 Grüner Veltliner Alte Reben Seeberg (Box 22) € 5,50**
 Franz LEOPOLD, Schönberg
 Kamptal DAC, 13,5% Alk., 2g Restzucker, 5g Säure
 Reife Nase, sehr würzig und cremig am Gaumen, ein Veltliner mit Kraft und Potential
- 2017 Grüner Veltliner – Auf der Höhe (Box 90) € 8,50**
 Nord und Süd C&M Daignière-Koller, Schönberg
 Landwein, 13,5 % Alk., 4g Restzucker, 5,8g Säure
 Der in sich ruhende Wein zeigt sich elegant, schmeichelnd und leichtfüßig - doch birgt er viel gebändigte
 Kraft. So viel, dass er es zum Beispiel leicht mit einer foie gras aufnimmt. In der Nase kühl anmutender
 Grapefruitkern, Aromen von reifem Apfel, einen Anklang von Mango und gekochtem gelben Pflirsich.
 Am Gaumen rollen runde gelbe Fruchtaromen von gelben Apfel, gekochtem gelben Pflirsich und
 einem Hauch Maracuja mit weichem Schwung, umfasst von einem feinen Säurebogen. Im
 Abgang umspielt die Frucht den Stein.
- 2017 Grüner Veltliner „Gerichtsthal“ (Box 9) € 6,40**
 Weinbau Silvia KOLLNDORFER, Schönbergneustift
 Kamptal DAC, 13,5 % Alk, trocken, 5,3g Säure,
 Duftiges Aroma, harmonische Säure mit einem dezenten Veltlinerpfefferl und gehaltvollem Abgang.
- 2017 Grüner Veltliner Renner (Box 63) € 7,00**
 Weinbau Fam. Wolfgang RIEDLMAYER, Schönberg
 Kamptal DAC Reserve, 13,5 % Alk., 2 g Restzucker, 5 g Säure,
 Kräftige feinwürzige Nase, pfeffrig und würzig am Gaumen, ein gehaltvoller,
 milder Veltliner mit langem Abgang und gutem Lagerpotential
- 2017 Grüner Veltliner – vom Löss (Box 87) € 5,50**
 Nord und Süd C&M Daignière-Koller, Schönberg
 Landwein, 13,5 % Alk., 3g Restzucker, 5,8g Säure
 Feine Aromatik aus gelben Äpfeln und Birnen, balancierter Körper, etwas weißer Pfeffer.
 Dieser Grüne Veltliner ist ein unbeschwerter Wein mit der Fülle und der Kraft von 55 Jahre alten Reben.
- 2017 Grüner Veltliner Alte Reben (Box 32) € 4,80**
 Weingut Alfred Markus DEIM, Schönberg
 Qualitätswein, 13,5 % Alk., trocken;
 Feines Pfefferl, lebendige Säurestruktur, intensives Fruchtspiel, extraktreich, Ausbau im großen Holzfass

2017 Grüner Veltliner Alte Rebe (Box 69) € 7,00

Finalwein Große Hämmer Weinkulinarium

Weingut Reinhard Eisenbock, Schönberg
Kamptal DAC Reserve, 14% Alk, 1 g Restz., 5,2 Säure,
Traubenselektion aus mehr als 60 Jahre alten Weingärten. Der gesamte vielfältige Geschmacks-
bogen des Kamptals eingefangen im Wein. Die kräftigen, würzigen Noten paaren sich mit
fruchtigen Anklängen von Honig und Wildkräuter. Ein Wein mit tollem Lagerpotential.

2017 Grüner Veltliner Ried Kalvarienberg (Box 79) € 11,50

Finalwein Große Hämmer Weinkulinarium

Weingärtnerei AICHINGER, Schönberg
Kamptal DAC Reserve, 14 % Alk, 1,8g Restzucker, 4,5g Säure, trocken;
Eröffnet mit heller, fast kreibiger Nase, um kurz darauf am Gaumen mit der vollen Veltlinerfrucht zu
explodieren; Fenchel, Anis, Pfeffer, weiße Birnen, auch kühl aromatische Konturen, wie Mentholtabak
und Minzblätter sind auszumachen. Seine kraftvolle Mitte, die schmelzig unterfütterte Textur gehen
jedoch nie ins Opulente, sondern sind fokussiert und geradezu fein gemeißelt. Der Wein bleibt lange
haften und erweist sich als Veltliner-Elixier voller Strahlkraft und Finesse. Beschrieben von: Prof. Bernulf
Bruckner, Wein-Consulting, VINARIA

2017 Grüner Veltliner Ried Bernthal (Box 71) € 10,50

Finalwein Große Hämmer Weinkulinarium

Weingut Gerhard DEIM, Schönberg
Kamptal DAC Riedenwein, 14 % Alk, trocken
Von Schönberg weg schwingt sich die Ried Bernthal nach Westen dem Weinort Mollands empor.
Tiefgründige, wasserspeichernde Löss-Lehm-Böden, windgeschützte südöstlich ausgerichtete Terrassen
und Morgensonne sind Grundsubstanz für kräftige, volle Grüner Veltliner mit reifer Fruchtausprägung.

2017 Grüner Veltliner Löss (Box 23) *SIEMER Große Hämmer Weinkulinarium* € 6,00

Weingut Franz LEOPOLD, Schönberg
Kamptal DAC Reserve, 14 % Alk., 3g Restzucker, 5,5g Säure;
Reife Nase, am Gaumen würzig – pfeffrig. Feingliedriger GV mit Kraft und gutem Lagerpotential

2017 Grüner Veltliner – Guter Freund (Box 89) € 9,50

Nord und Süd C&M Daignière-Koller, Schönberg
Qualitätswein NÖ Reserve, 14 % Alk., 5,5g Restzucker, 6,3g Säure
Ein Bilderbuchbeispiel eines Grünen Veltliners. Der Wein zeigt sich in der Nase mit entwaffnender
Offenheit: mit saftige Aromen von grüner Birne und gelbem Apfel, darüber legt sich ein weicher Anflug
von Akazien und Lindenblüte, darunter weißer und schwarzer Pfeffer. Der Gaumen wird in Schwung
gebracht von viel Pfeffer, der den pikanten Widerpart zu den überaus saftigen Fruchtaromen von reifen
Äpfeln und Birnen sowie Nektarinen und Clementinen darstellt. Neben seiner Dichte verheißen Druck
und Festigkeit Reifepotenzial. Im Abgang zeigt er alles und gewinnt an Profil durch eine selbstbewusste
Bestimmtheit. Unser Favorit zu Palatschinken mit Zitronen Marmelade!

2017 Grüner Veltliner Langenloiser Ried Schenkenbichl (Box 54) € 6,50

Weingut Fam. Stefan und Karin LEOPOLD, Schönbergneustift
Kamptal DAC Reserve, 14% Alk., 6,5g Restzucker, 4,7g Säure, trocken
Helles goldgelb, würzig aromatischer Duft, cremig, reif und gehaltvoll

2017 Grüner Veltliner Ried Kalvarienberg (Box 75) € 14,50

SIEMER Große Hämmer Weinkulinarium

Weingut Gerhard DEIM, Schönberg
Kamptal DAC Riedenwein, 14,5 % Alk., trocken
Die Ried Kalvarienberg schließt die Kessellage des Ortes Schönberg nach Norden hin ab. Diese
Schutzwirkung resultiert in einer einzigartigen Ausprägung des pannonisch beeinflussten Kleinklimas mit
hohen Temperaturen während des Tages. Auf den südlich ausgerichteten Terrassen aus Silikatgestein
und teils meterdicken Auflagen von verschwemmten Lösslehm entstehen hier außerordentlich reife und
druckvolle Weine



2016 Grüner Veltliner Graf Regas (Box 43) € 7,50

Weinbau Martin SPIELAUER, Mollands
Kamptal DAC RESERVE, 13 % Alk., 1g Restzucker, 6,1g Säure, trocken;
Reife elegante Veltlinernase, komplex, volle Frucht, extraktreich mit langem Abgang.

2016 Grüner Veltliner „Mollandser Lettn“ (Box 37) € 9,00

Finalwein Große Hämmer Weinkulinarium 2017

Weinbau Josef SCHENTER, Schönberg
Kamptal DAC Reserve, 13,5% Alk., 4,5g Restzucker, 4,8g Säure;
Reifes sattes goldgelb im Glas, vielschichtig intensive Aromatik nach tropischen Früchten, dichtes, volles Geschmacksbild mit eleganter Extraktsüße, gewichtig langer Abgang mit Nachdruck

2014 Grüner Veltliner Alte Reben (Box 13) € 14,50

92 Punkte im falstaff Weinguide 2016/17

BIO

Bio-Winzerhof Matthias HAGER, Mollands
Kamptal DAC, 12% Alk, 1,5g Rz., 4,9g Säure; aus biodynamischer Landwirtschaft - Demeter
Der Grüne Veltliner Alte Reben 14 zeigt ein schönes klares strohgelb im Glas. In der Nase finden sich Tabak und reife Birnen. Am Gaumen ist er eher würzig und sehr cremig. Er ist kein aufdringlicher Wein, sondern besticht durch seinen cremigen, vollmundigen Geschmack und einen langen Abgang. Dieser Wein eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter zu Schweinefleisch und Lamm.

2017 Riesling Klassik (Box 62) € 6,50

Weingut Fam. Wolfgang RIEDLMAYER, Schönberg
Kamptal DAC, 12% Alk., 7,6g Restzucker, 7,3g Säure;
Dezente Frucht, weiße Blüten, Marillen und Pfirsich, gute Würze; im Mund zielstrebig mit pikanter Frucht und feiner Säure; frischer und anregender Wein mit Fülle und Charakter

2017 Riesling (Box 2) € 6,00

BIO

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands
Kamptal DAC, 12% Alk., trocken, aus biologischem Anbau.
Rassiger, kräftiger Qualitätswein mit delikater Frucht. Sein Charmantes Bukett erinnert in zarten Anklängen an Pfirsich

2017 Riesling (Box 17) € 6,50

BIO

Weinbau Fam. Johann ERTL, Schönberg
Qualitätswein, 12,5 % Alk., 2,8g Restzucker, 6,6g Säure, aus biologischer Landwirtschaft
Feines Fruchtbukett wie Pfirsich. Im Geschmack belebend und im Abgang beständig

2017 Riesling Graf Regas (Box 42) € 7,50

Weinbau Martin SPIELAUER, Mollands
Kamptal DAC, 12,5 % Alk., 7,5g Säure, trocken;
Reife, gelbe und gedörnte Frucht, cremig-mollige Buttercreme kündigt sich im Bukett an; voll und saftig am Gaumen, ein Speisenbegleiter mit viel Esprit.

2017 Riesling (Box 33) € 4,80

Finalwein Allerhand Verkostung

Weingut Alfred Markus DEIM, Schönberg
Qualitätswein, 12,5 % Alk., trocken,
Ausbau: großes Holzfass, Drehverschluss, feine Steinobstnase, zarte belebende Säure

2017 Riesling (Box 8) € 6,40

Finalwein Allerhand Verkostung

Weinbau Silvia KOLLNDORFER, Schönbergneustift
Kamptal DAC, 12,8 % Alk., 6,2g Säure, trocken
Zarte hellgelbe Farbe; feiner Duft nach Weingartenpfirsich der sich am Gaumen wiederfindet, vollmundiger Körper und erfrischendes Säurespiel

2017 Riesling Kamptal (Box 82) € 6,50

Weinbau Oskar HAGER, Mollands

Kamptal DAC, 13 % Alk, trocken;

Ein eleganter Wein mit passender Säurestruktur und typischer Riesling-Pfirsich-Nase.

Schmeichelt dem Gaumen mit geschmeidiger Frucht, zart schmelzig im Abgang.

2017 Riesling Ried Rosenberg (Box 74) € 14,50

Finalwein Große Hämmer Weinkulinarium

Weingut Gerhard DEIM, Schönberg

Kamptal DAC Riedenwein, 13 % Alk., trocken;

Die steilen, südwestlich ausgerichteten Terrassen der Ried Rosenberg profitieren von langen Sonnenstunden während heißer Sommertage, durch die Fallwinde vom Manhartsberg von kühler Frische während der Nächte im Herbst. Dieser Gegensatz lässt hier Trauben mit besonders reifer Riesling-Aromatik entstehen.

2017 Schönberg Riesling Terrassen (Box 78) € 7,60

Weingut Josef AICHINGER, Schönberg

Kamptal DAC, 13% Alk., trocken, 7,1g Säure;

Frühling – wenn der Sommer nicht mehr weit ist! Die Knospen der Obstbäume brachen sich mit aller Macht zur Blüte und gießen nun ihr Füllhorn an fruchtigen Düften über die mineralischen Böden aus. Die wanderbar in unaufdringliche Süße eingebettete Säure macht den Wein sehr süffig – und trotzdem: erstaunlich viel Extrakt zeit sich da am Glas und im Gaumen. Da tarnt sich wohl jemand mit dem Deckmäntelchen jugendlichen Überschwangs, um plötzlich auch seine ersthafte Seite mit verschmitztem Lächeln Preis zu geben? Und ich höre die Worte: Aufgepasst, ich bin auch noch in ein paar Jahren ein Begleiter, der dir Freud mach. Beschrieben von: Peter Schubert, Nürnberg – Slow Food, Weinkenner und Weinliebhaber

2017 Riesling (Box 67) € 6,00

Weingut Fam. EISENBOCK, Schönberg

Kamptal DAC, 13,5 % Alk., 2,3g Restzucker, 6,9g Säure

Knackige Säure und eine präzise Frucht – so präsentiert sich dieser klassische Riesling im Glas.

Aromatischer Duft nach reifen Marillen, am Gaumen eine tolle Mineralik – das ist Kamptal pur!

Ideal als erfrischender Speisenbegleiter zu exotischen Gerichte oder auch solistisch genossen.

2017 Riesling Gerichtsthal (Box 56) € 7,10

Weingut Fam. Stefan und Karin LEOPOLD, Schönbergneustift

Kamptal DAC Reserve, 13,5% Alk., 6,1g Restzucker, 3,3g Säure, trocken

Goldgelb, frische Aromen nach Pfirsich und Marillen, blumig, klassisch mineralisch

mit leichtem Ansatz zur Süße, kräftig im Abgang

2017 Riesling Ried Rosenberg (Box 80) € 13,20

SIEGER Große Hämmer Weinkulinarium

Weingut Josef AICHINGER, Schönberg

Kamptal DAC Reserve, 13,5% Alk., 8,3g Restzucker, 5,8g Säure, trocken;

Öffnet nur zögerlich seine Fruchtfenster und baut sich im Glas zunächst langsam mit dunkel-mineralischen Schichten auf. Wenig später tritt die saftige Pfirsichfrucht auf den Plan, eskortiert von reifen Ananas, Mandarinenzesten, Papayas. Die Fruchtfülle ist auf eine gesteinsmehlige Unterlage gebettet, bleibt einerseits ausgiebig und munderfüllend, andererseits komplex und sehr nobel, mit kristalliner Struktur und bemerkenswertem Tiefgang. *Beschrieben von:*

Prof. Bernulf Bruckner, Wein-Consulting, VINARIA

2017 Riesling Alte Reben (Box 24) € 8,00

Finalwein Große Hämmer Weinkulinarium

Weingut Franz LEOPOLD, Schönberg

Kamptal DAC Reserve, 13,6 % Alk., 6g Restzucker, 8g Säure

Reife Nase, sehr ausgeprägter Geschmack nach Pfirsich und Marillen,

schönes Zucker-Säure-Spiel. Ein Riesling zum Einlagern





BIO

2015 Riesling Alte Reben (Box 15)

€ 15,00

Finalwein Große Hämmer Weinkulinarium

Bio-Winzerhof Matthias HAGER, Mollands

Qualitätswein NÖ, 12,5 % Alk. 14,4g Rz., 4,8g Säure; aus biodynamischer Landwirtschaft - Demeter
Unsere Alten Reben sind bereits 60 Jahre alt und bringen kleine, geschmacksintensive Trauben
höchster Qualität. 1 % Maischegärung und Reifung teilweise im Holzfass brachten diesen
vielschichtigen, mineralischen Riesling hervor

2017 Frühroter Veltliner (Box 53)

€ 5,50

Weinbau Fam. Franz SCHLAGER, Mollands

Qualitätswein, 13 % Alk, 2,5g Restzucker, 5,8g Säure

Angenehme Kräuterwürze überstrahlt seine Nase. Elegant, harmonisch am Gaumen mit
exzellent langem Abgang. Sehr reife Frucht mit ausgesprochen feinem Sortencharakter!

2016 Weißer Merlot (Box 92)

€ 10,00

Weingut Michael KOVACEK, Thürneustift

Qualitätswein, 11 % Alk, 4,2g Restzucker, 5,1g Säure;

Zarter, feingestrickter Geruch nach reifen Quitten und Birnen. Am Gaumen weich und
schmeichelnd nach eingelegten Kompott-Äpfeln. Erfrischend heller Abgang.

2017 Gelber Muskateller (Box 51)

€ 6,50

Finalwein Allerhand Verkostung

Weinbau Franz SCHLAGER, Mollands

Qualitätswein, 12 % Alk., 8,2g Restzucker, 5,7g Säure

Zartes Goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase erinnert der Wein an Holunderblüten und
Stachelbeeren. Gut ausbalanciertes Säure-Zuckerspiel. Am Gaumen sehr elegant und Fein.
Ein idealer Schluck für die Terrasse!

2017 Muskateller (Box 73)

€ 7,00

Weingut Gerhard DEIM, Schönberg

Qualitätswein NÖ, 12% Alk., trocken

Unsere Muskateller aus zwei Weingärten unterliegen einem Vegetationsunterschied von
7 bis 10 Tagen. Beide Rieden werden von steinigen Böden dominiert und helfen uns
feingliedrige, elegante Weine zu produzieren. Mehrere Lesedurchgänge sichern eine
optimale von Melisse, Holunder und Muskatnuss geprägte Aromareife.

2017 Muskat Ottonel (Box 28) *Bald verfügbar!*

€ 6,40

Weinbau Christian ZILLNER, Schönbergneustift

Qualitätswein, 13,5 % Alk., 7g Restzucker, 4,8g Säure

Helles Gelb, feinwürziges Bukett, vollmild, eleganter Muskatton getragen von zarter
Restsüße. Ein hervorragender Aperitif und Begleiter zu Käse oder Süßspeisen aus unseren
Terrassen am Heiligenstein

2018 EDEN Gemischter Satz (Box 44)

€ 5,50

Weinbau Martin SPIELAUER, Mollands

Qualitätswein 12 % Alk., 3,6g Restzucker, 5,7g Säure, trocken;

Rivaner, Riesling, Muskateller, Muskat Ottonel und Frühroter Veltliner. Frisch, fruchtig,
erinnert an Muskat, angenehm runder Abgang.

2018 Vinoskar Cuvée (Box 85)

€ 5,20

Weingut Oskar Hager, Mollands

Qualitätswein 12 % Alk., 5,6g Restzucker, 5,4g Säure;

Bereits am 13. August wurden die ersten Trauben für unseren Cuveé, bestehend aus Müller Thurgau,
Muskat und Sauvignon Blanc gelesen. Frisch und fruchtig präsentiert sich der Wein in strahlendem
Grüngelb, in der Nase frische Trauben, zart würziges Bukett, am Gaumen tolle Frucht, sehr verspielt und
aromatisch; ein Wein der Spaß macht!

2017 Gemischter Satz (Box 88) € 6,50

Nord und Süd C&M Daignière-Koller, Schönberg
Landwein, 12 % Alk., 3,5g Restzucker, 6,3g Säure
Leichter, blumiger Gemischter Satz aus Sämling 88, Sauvignon Blanc & Gelber Muskateller.
Sehr feine Aromatik, schöne Säure, gerade und balanciert mit Stachelbeeren und weiße Blüten-Noten. Ein herrlicher Sommerwein!

2018 Green Bee (Box 31) € 5,80

Winzerhof BURGSTALLER, Mollands
Qualitätswein, 12,5 % Alk., 4g Restz, 5,5g Säure, trocken;
Hellgelb mit grünlichen Reflexen, feinduftig und fruchtbetont, blumig, Marillen und Pfirsicharomen, leicht muskierend im Abgang



BIO

2017 Chardonnay (Box 7) € 5,50

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands
Qualitätswein, 13 % Alk., trocken; Aus biologischem Anbau
Ausgeprägtes Bukett nach halbreifen Äpfeln und angenehmer Säure.

2017 Chardonnay (Box 68) € 5,00

Weingut Reinhard Eisenbock, Schönberg
Qualitätswein, 13,5% Alk, 1,1g Restz., 5,5g Säure,
Klassisch im Stahltank ausgebauter Chardonnay. In der Nase Birne und Mandel, den Gaumen prägt eine komplexe Mineralik, die von der pikanten Säure getragen wird. Ein Allrounder der zu leichten Gemüsegerichten aber auch zu hellem Fleisch gute Figur macht.

2017 Chardonnay (Box 35) € 5,50

Weingut Alfred Markus DEIM, Schönberg
Qualitätswein, 13,5 % Alk., 3,5g Restzucker, 6,5g Säure, trocken
Frische Zitronennoten, Holzfassgereift, exotische Frucht, langer harmonischer Abgang.

2016 "Orange Wine" (Box 81) € 10,30

Weingut Oskar Hager, Mollands
Qualitätswein, 12 % Alk.,
Dieser Chardonnay verbindet Mineralik, Spannung, Extrakt, Tiefe und Leichtigkeit beispielhaft.
Der Wein wurde 14 Tage auf der Maische vergoren, 5 Monate im gebrauchten Barriquefass gelagert und unfiltriert abgefüllt. Minimale Schwefelung, maximales Trinkvergnügen.

2017 Grauer Burgunder (Box 61) € 6,50

Weinbau Fam. Wolfgang RIEDLMAYER, Schönberg
Qualitätswein, 14 % Alk., 3g Restzucker, 6,2g Säure, trocken
Charmanter gehaltvoller Wein; Ananas und gelbes Obst hinterlegt von Honig- und Nussanklängen; ein runder, weicher Wein mit feiner Exotik und frischer Säure, dabei eine gute Würze



2017 Weissburgunder (Box 39) € 6,00

SIEGER Allerhand Verkostung
Weinbau Josef SCHENTER, Thürneustift
Qualitätswein, 12,5 % Alk., trocken;
Typische zartblumige Aromatik, geschmacklich saftig und kompakt am Gaumen, frisch-würzig, trinkanimierend und cremig im Abgang.

2017 Weissburgunder (Box 86) € 5,80

Weingut Oskar HAGER, Mollands
Qualitätswein, 13 % Alk., trocken
Kühle Aromen nach Birnen und Äpfel, am Gaumen eine einladende und sehr klare Steinobstfrucht mit einem mineralischen Nachhall, gute Perspektiven.

Roséweine

2018 Rosé Zweigelt „schlagfertig“ (Box 52)

€ 5,50

Weinbau Franz SCHLAGER, Mollands

Qualitätswein, 11,5 % Alk., 2g Restzucker, 5,8g Säure

Zartrosa in der Farbe. Sehr fruchtig elegant und jugendlich! In der Nase erinnert der Wein an Erdbeere und Johannisbeere. Angenehme Säure und ein harmonisches Geschmacksbild runden den pffigen Abgang ab. Passt gut zu leichten Gerichten wie Fisch und Geflügel

2018 Pink Bee (Box 29)

€ 5,80

Winzerhof Burgstaller, Mollands

Qualitätswein, 13 % Alk., 4g Restz., 5,5g Säure, trocken

Angenehmer, frischer Rosé aus Zweigelt und Cabernet Sauvignontrauben, leuchtende Rosa mit einem Hauch von Zwiebfarbe, zartes Duftspiel mit feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren

2017 Rosé Klassik (Box 48)

€ 6,00

Weingut Stefan & Bernhard GROSSAUER, Schönberg

Qualitätswein, 11,5 % Alk., 2,4g Restzucker, 5,9g Säure

Frische, klare Frucht nach weißen Ribisel, am Gaumen spritzige, saubere Textur, angenehmes Trinkvergnügen. Tipp: Rosé Spritz mit einer Limettenscheine oder Erdbeere

2017 Zweigelt Rosé (Box 16)

€ 8,00

SIEGER *Allerhand Verkostung*

Bio-Winzerhof Matthias HAGER, Mollands

Qualitätswein, 11,5 % Alk., 2,7g Rz., 4,7g Sr., trocken; aus biodynamischer Landwirtschaft - Demeter
Der Zweigelt Rosé duftet nach hellen roten Beeren. Die Frucht vereint sich am Gaumen mit einer würzigen mineralischen Note. Sehr leicht und süffig, ein idealer Sommerwein. Bei der Lese wird sehr auf gesundes Traubenmaterial geachtet und sollte Botrytis bereits im Spiel sein, dann erfolgt eine ordentliche Auslese. Nach kurzer Maischestandzeit wird Saft von der Rotweinmaische abgezogen und wie Weißwein weiterverarbeitet. Daraus ergibt sich die schöne pinke Farbe.

2017 AMOROSA Rosé aus Zweigelt u. Cabernet (Box 5)

€ 6,00

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands

Qualitätswein, 12,5 % Alk., 2,2g Restz., 5g Säure, trocken,

Bouquet nach Himbeeren und dezenten Würznoten. Am Gaumen frisch, fruchtig und zugleich angenehm voll. Ein sehr ausgewogener Wein mit kompakter Struktur.

Rotweine

2017 Zweigelt Selektion (Box 19)

€ 5,50

Weinbau Fam. Johann ERTL, Schönberg

Qualitätswein, 12,5 % Alk., 4,4g Säure, aus biologischer Landwirtschaft

Im Aroma wie Waldbeeren, weiches Tannin am Gaumen, ausgewogen und saftig.

2016 Zweigelt (Box 59)

€ 5,60

Weingut Fam. Stefan und Karin LEOPOLD, Schönbergneustift

Qualitätswein, 12,5% Alk, 4,5g Restzucker, 5g Säure

Dunkelrot mit violetter Schimmer, Aroma nach Waldbeeren, gehaltvoll, kräftig und mild im Abgang

2016 Zweigelt (Box 70)

€ 6,50

Weingut Gerhard DEIM, Schönberg

Qualitätswein Niederösterreich, 12,5 % Alk., trocken

Bei den Rotweinen haben wir uns dem Zweigelt verschrieben. Er ist die wichtigste heimische Rotweinrebsorte und typisch für Niederösterreich. In den Weingärten rund um das etwas kühlere Schönberg zeigt der Zweigelt besonders seine fruchtige Weichselnote.

2016 Zweigelt Barrique (Box 49) € 7,20

Weinbau Franz SCHLAGER, Mollands
Qualitätswein, 13 % Alk., 3g Restzucker, 4,6g Säure
Rubinrot in der Farbe, feiner Frucht nach Kirsche hinterlegt mit einer exzellenten rauchigen Holznote. Samtig, weich am Gaumen mit würzigen Röstaromen. Ein angenehmer Begleiter zu Rind und Wildgerichten

2016 Zweigelt Reserve (Box 72) € 9,50

Weingut Gerhard DEIM, Schönberg
Qualitätswein Niederösterreich, 13,5 % Alk., trocken;
Auf Löss- und Lehmterrassen rund um Schönberg reift unser Zweigelt. Für die Reserve selektieren wir ausschließlich kleinbeerige Trauben unserer ältesten Rebstöcke und geben ihm 12 Monate Reife in kleinen Eichenholzfässern. Hierdurch entwickelt sich eine besonders elegante Kirsch-, Zwetschken- und Beerenkompottaromatik.

2016 Zweigelt Barrique Graf Regas (Box 40) € 7,50

Weinbau Martin SPIELAUER, Mollands
Qualitätswein, 14 % Alk., 1,2g Restzucker, 4,5g Säure
Tiefes Rubinrot, dichte Beerenfrucht von Eichenaromen durchzogen; im Abgang geschmeidig mit darunter liegendem Tanninrückhalt.

2015 Zweigelt Classic (Box 4) € 5,00

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands
Qualitätswein, 12,5 % Alk., trocken
Rubinfarbener, rassischer Rotwein, zart herb mit ansprechender Säure, 1 Jahr im großen Holzfass gelagert

2015 Zweigelt B18 (Box 65) € 6,20

Weingut Fam. EISENBOCK, Schönberg
Qualitätswein, 13 % Alk., 1g Restz., 5,2g Säure,
Strahlendes Granatrot im Glas. Die saftige Weichselfrucht in der Nase bildet einen spannenden Kontrast zu den jugendlichen Tanninen der Manhartsbergeiche am Gaumen. Als klassische Begleitung zu Schokodesserts ein Gedicht.

2015 Zweigelt Barrique (Box 34) € 6,80

Weingut Alfred Markus DEIM, Schönberg
Qualitätswein, 13 % Alk., 1,2g Restzucker, 5,5g Säure
Dunkles Rubinrot, schöne Kirschen- und Schwarzbeerennuancen, harmonisches Tannin.

2015 Blauer Zweigelt Klassik (Box 46) € 6,50

Weingut Stefan & Bernhard GROSSAUER, Schönberg
Qualitätswein, 13,1 %, 2,6g Restzucker, 4,7g Säure
Dunkler, reifer, nach Schwarzkirschen riechender und schmeckender Zweigelt mit vollen, weichen Tanninen.

2015 Zweigelt Klassik (Box 60) € 6,20

Weinbau Fam. Wolfgang RIEDLMAYER, Schönberg
Qualitätswein, 13 % Alk., 3,6g Restzucker, 4,7g Säure
Typisch, klassischer Zweigelt, rubinrote Farbe, im Duft nach dunklen Beeren, mild und harmonisch am Gaumen, zart herb im Abgang.

2015 Blauer Zweigelt Stoamandl (Box 27) € 5,40

Weinbau Christian ZILLNER, Schönbergneustift
Qualitätswein, 14% Alk., 1g Restzucker, 4,5g Säure
rubinrot, ausgeprägte Frucht nach Waldbeeren, vollkräftig mit samtigem Tannin im Abgang; ein herrlicher gereifter Wein aus unserer Hofstadt mit bestem Lagerpotenzial.



BIO

2014 Zweigelt Barrique Grande Reserve (Box 84) € 9,40

Weingut Oskar HAGER, Mollands

Qualitätswein, 13,5 % Alk. trocken;

Ein kraftvoller Wein, sehr reich und tief, im Duft nach dunklen Beeren, äußerst geschmeidig und balanciert, der Barriqueton ist schön eingebunden, langer Abgang. Er besitzt ein gutes Lagerpotential und ist eine Bereicherung für jede Vinothek

2011 Zweigelt Barrique (Box 11) € 8,80

Weinbau Silvia KOLLNDORFER, Schönbergneustift

Qualitätswein, 14,5 % Alk., 4,7g Säure, trocken

Dunkles rubinrotes Farbenspiel; fein fruchtiges Aroma in der Nase, das sich am Gaumen widerspiegelt; unterstützt durch das Barriquefass, findet der Wein seine Vollendung im gehaltvoll würzigem Abgang.



BIO

2015 Cuvée hageRRot (Box 14) Stoamandl Gold € 15,00

Bio-Winzerhof Matthias HAGER, Mollands

Qualitätswein, 13 % Alk., 1g Restz., 4,5g Säure; aus biodynamischer Landwirtschaft - Demeter

Der Hager Rot ist eine Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir. Speziell der Pinot Noir verlangt hochwertigste Lagen (karge, flinshaltige Gneisverwitterungsböden mit südlicher Hangausrichtung). Nach gründlicher Selektion per Hand und Spontangärung reifte der Hager Rot für 18 Monate in kleinen gebrauchten Eichenfässern und wurde dann in die Flasche gefüllt. Er ist ein dichter, fruchtiger Rotwein mit weichen Tanninen und langem Abgang. Er passt gut zu Wildgerichten, Käse und ist auch solo ein Genuss.

2015 Zweigelt – St. Laurent Cuvée (Box 25) € 5,40

Weinbau Christian ZILLNER, Schönbergneustift

Qualitätswein, 13,5 % Alk.; 1g Restzucker, 4,5g Säure

Rubinrot, fein-fruchtig nach Weichseln und Waldbeeren; ausgewogen leicht mit samtigem Tannin im Abgang; ein herrlich gereifter Wein aus unserer Hofstadt.

2013 Cabrosso Barrique – Cabernet x Zweigelt (Box 47) € 8,00

Weingut Stefan & Bernhard GROSSAUER, Schönberg

Qualitätswein, 13,1 % Alk., 2,1g Restzucker, 4,7g Säure

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Blauem Zweigelt.

Gut gedeckter, reifer Rotwein mit dezent, eleganten Röstaromen – Geschmack nach Waldbeeren - sehr gut zu dunklem Fleisch wie Rind, Wildschwein oder Lamm

2011 Cuvée Casus (Zweigelt, Cabernet Sauvignon und St. Laurent) (Box 10) € 8,50

Weinbau Silvia KOLLNDORFER, Schönbergneustift

Qualitätswein, 14,3 % Alk., 4,4g Säure, trocken

Leuchtendes Rubin, intensives fruchtiges Aroma nach Cassis, mit einer schönen eingebundenen Eichennote und einem kräftigen gehaltvollen Abgang.

2016 St. Laurent (Box 55) € 7,10

Weingut Fam. Karin und Stefan LEOPOLD, Schönbergneustift

Qualitätswein, 13,5% Alk., 1,6g Restzucker, 5,6g Säure, trocken;

Kirschiges Rot, Weichselaroma, harmonisch mild

2015 Peppone Merlot – Zweigelt (Box 36) € 19,00

Weinbau Josef SCHENTER, Schönberg

Qualitätswein, 15% Alk., 1g Restz., 4,6g Säure

Das Flaggschiff unter den Kamptaler Rotweinen – kraftvoller, kühlwürziger Duft nach dunklen Beerenfrüchten, feinherbe vanillige Nuancen von französischem Eichenholz, opulente Dichte am Gaumen mit griffigem Tannin, edelherbe Röstaromen und Anklänge von Bitterschokolade im Abgang, ein klarer Begleiter für kräftige Fleischspeisen.

Süßweine: 1 Kostprobe (1/32l) = € 1,00

2017 Grüner Veltliner Auslese

€ 10,00 / 0,75l

Weingut Wolfgang RIEDLMAYER, Schönberg

Auslese, 15,5 % Alk., 10g Restzucker, 5g Säure, halbtrocken;

Goldgelb in der Farbe, reife Früchte und Honig in der Nase, extraktsüß und wuchtig am Gaumen;

2017 Auslese Ried Kalvarienberg

€ 12,50 / 0,375l

Weingut Gerhard DEIM, Schönberg

Auslese, 11,5 % Alk., süß;

Die Symbiose aus lockerbeerigen Grüner Veltliner Trauben im Herzen des Kalvarienbergs und Riesling Trauben vom kargeren, oberen Teil des Berges garantiert eine warme, konzentrierte Aromatik, mit adäquater Säurestruktur und angenehmer Süße.

2017 Grüner Veltliner Eiswein

€ 16,50 / 0,375l

Weingut Maria und Martin SPIELAUER, Mollands

Eiswein, 14 % Alk., 113,7g Restzucker, 5,3g Säure, süß;

Faszinierende Duftvielfalt, am Gaumen Harmonie aus Süße, Säure und Struktur, tolle fruchtige Aromatik

2017 Grüner Veltliner Eiswein *SONDERPREIS Große Hämmer 2018*

€ 16,50 / 0,375l

Weingärtnerei AICHINGER, Schönberg

Eiswein, 12,5 % Alk., 159,8g Restzucker, 6,3g Säure, süß;

2016 Grüner Veltliner Auslese „Mollandser Bernthal“

€ 15,00 / 0,75l

SONDERPREIS Große Hämmer Weinkulinarium 2017

Weinbau Josef SCHENTER, Schönberg

Auslese, 13,5% Alk., 13,8g Restzucker, 5,7g Säure, halbtrocken

Reifes strohgelb im Glas, elegante Nase nach getrockneten Früchten, Rosinen und Honig, am Gaumen sehr breit gefächert, leichte Biskuit-Note und angenehm balancierte Restsüße, erfüllend langer Abgang.

2014 Riesling Auslese

€ 14,00 / 0,375l

Bio-Winzerhof Matthias HAGER, Mollands

Auslese, 14 % Alk., 31,3g Restzucker, 8g Säure, süß;

2014 war ein ideales Jahr für Süßweine. Durch den warmen und feuchten Herbst entwickelte sich der Edelpilz Botrytis Cinerea gut. Für diesen Wein wurden Trauben mit hohem Botrytis-Anteil ausgelesen und zu diesem edelsüßen Wein verarbeitet. Der geringe Zuckerrest und die im Verhältnis hohe Säure lassen diese Auslese nicht zuckersüß wirken, sondern mineralisch, pikant, gut passend zu fruchtigen Desserts.

2013 Eiswein Zweigelt Rosé

€ 14,00 / 0,375l

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands

Ausbruch, 12 % Alk., 126g Restzucker, süß;

Süß, cremig-charmant, dicht und lang im Abgang mit angenehmer Säure

2013 Welschriesling Beerenauslese

€ 20,00 / 0,375l

Weingut Fam. EISENBOCK, Schönberg,

Beerenauslese, 11% Alk.; 131g Restzucker, 6,7g Säure; süß;

Im Duft Aromen von Trockenfrüchten und Honig, am Gaumen bleibt der Wein durch seine ölige Konsistenz lange haften.

2009 Chardonnay Eiswein

€ 13,00 / 0,375l

Weingut Christian ZILLNER, Schönbergneustift

Eiswein, 13,5 % Alk., 139g Rz., 12,9g Säure, zuckerfreier Extrakt 57,1g, süß;

Gelesen am 19. Dezember bei -12°C, 40 Stunden gepresst, 32% Zucker im Most, 7 Wochen

gegoren bis zum ausgewogenen Eiswein, den Sie hier verkosten können: flüssiger Sonnenschein

2007 Frühroter Veltliner

€ 12,00 / 0,375l

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands

Ausbruch, 13,5 % Alk., 90g Restzucker, süß; Hochwertiger Süßwein mit einem Duft nach Honig und Heu



BIO

Frizzante / Sekt :

Rissante (Frizzante vom Riesling)

Weingut Franz LEOPOLD, Schönberg; 12,5% Alk, 7,5g Säure

€ 6,50

Frizzante RieWel

Weinbau Silvia KOLLNDORFER, Schönbergneustift, 12,4% trocken
fruchtig frischer Perlwein

€ 6,50 / 0,75l

€ 3,70 / 0,2l

GreenSecco Frizzante

Winzerhof BURGSTALLER, Mollands; 12% Alk, 15g Restz., 5,8g Säure
Helles grüngelb, feinfruchtige Nase, feines Mousseux, milde Säure, zarter Duft nach
Holunderblüten und Zitrus, angenehmes Frucht-Mousseuxspiel am Gaumen

€ 6,50

Frizzante vom weißen Merlot (Box 91)

Weingut Michael KOVACEK, Thürneustift; Qualitätswein, 11,5 % Alk, trocken

€ 10,00

Rosé Frizzante

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands, 12,5% trocken,
leicht und spritzig

€ 7,00

Rosé Frizzante „Martin“

Weingut Wolfgang RIEDLMAYER, Schönberg, 11% Alk.,
ein fruchtig leichter Schaumwein

€ 6,00

Rosé Frizzante Hannah / Rivaner Frizzante Valentin

Weingut Fam. EISENBOCK, Schönberg, 11,5% Alk.; Schaumwein

€ 5,80

Rosé Frizzante

Weingut Fam. Karin LEOPOLD, Schönbergneustift, 11% Alk.; Perlwein

€ 6,50

Rosé Frizzante

Weingut Gerhard DEIM, Schönberg, 11,5% Alk.; extra trocken; Schaumwein;
In den Zweigelt Weingärten auf Löss- und Lehmterrassen rund um Schönberg entwickelt
der Rosé eine besonders frische rotbeerige Aromatik. Verfeinert durch elegante Kohlensäure
ein prickelndes Erlebnis.

€ 8,00

Riseco Riesling Frizzante

Weingut Martin SPIELAUER, Mollands, 12% Alk., 9g Restz., 6g Säure

€ 6,50

Gelber Muskateller Frizzante

Weingut Josef SCHENTER, Thürneustift, 11% Alk, 20g Rz., 6,5g Säure
Erfrischender Perlwein mit mild prickelnder Kohlensäure und zarten Muskataromen

€ 7,00

Frizzante Cuvée

Weingut Oskar HAGER, Mollands, 12,5% Alk, Schaumwein mit Sektkorken verschlossen.
Herrlich prickelnd und erfrischend, fein fruchtig mit zartem Duft nach grünen Äpfeln.
Ideale Erfrischung für laue Sommerabende und als Aperitif.

€ 7,00

Rosé Sekt

Weingärtnerei AICHINGER, Schönberg, 13%vol. Trocken

€ 13,50

Riesling Sekt

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands,
Brut, feinperliger Sekt mit eleganten Mousseux und schöner Rieslingnote.

€ 11,00



BIO



BIO

Säfte

Traubensaft Grüner Veltliner weiß

Weingut Stefan & Bernhard GROSSAUER, Schönberg

€ 3,50 / 1 l

Traubensaft rot Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands

€ 3,00 / 1 l

Apfelsaft Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands

€ 2,00 / 1 l



BIO

Schnäpse

Kostprobe/Stamperl

€ 2,00

Weinbau Fam. Wolfgang RIEDLMAYER, Schönberg

Tresterbrand

€ 13,00 / 0,5 l

Traubenbrand

€ 13,00 / 0,5 l

Rotweilikör

€ 8,00 / 0,5 l

Weingut Stefan & Bernhard GROSSAUER, Schönberg

Tresternbrand aus der Sorte Grüner Veltliner 1998

€ 13,00 / 0,5 l

K2 Trester - Tresterbrand Cabernet x Zweigelt 2000

€ 17,00 / 0,5 l

Bio-Weinbau Manfred STROM, Mollands

Marillenbrand

€ 20,00 / 0,5 l

Apfelbrand Golden Delicious

€ 15,00 / 0,5 l

Williamsbrand

€ 20,00 / 0,5 l

Weinbrand aus dem Barrique Veltlinerbrand

€ 20,00 / 0,5 l

Tresternbrand

€ 20,00 / 0,5 l

Zwetschkenbrand

€ 15,00 / 0,5 l

Weingut Fam. Stefan und Karin LEOPOLD, Schönbergneustift, 41 % Alk.,

Grüner Veltliner Weinbrand 1992

€ 28,00 / 0,5 l

Merlot & CS Traubenbrand 2002

€ 20,00 / 0,5 l

Weinbau Reinhard EISENBOCK, Schönberg; 40 % Alk.

Zweigeltbrand

€ 11,00 / 0,35 l

Essig

Alte Schmiede Essig rot od. weiß

Die besten Weine der „Alten Schmiede“-Winzer wurden verarbeitet zu einer hochwertigen Essigspezialität.



€ 2,80 / 0,25 l

€ 4,00 / 1 l

TV – Traceto verde - Alte Reserve

Weingut Stefan & Bernhard GROSSAUER, Schönberg

Weißweinessig aus Traminer und GV im Barriquefass gelagert; milder, reifer Essig, der auch ohne Verdünnung Salate würzig auffrischt.

€ 7,00 / 0,5 l

Verjus

Weingut Matthias HAGER, Mollands, aus biodynamischer Landwirtschaft - Demeter

€ 3,00 / 0,2l

Verjus rosé

Weingut Stefan & Bernhard GROSSAUER, Schönberg

€ 5,50 / 0,5l



BIO

Versandkosten

Gerne liefern wir in 6er- und 12er-Kartons von DPD direkt zu Ihnen nach Hause! Online Bestellung auf www.alteschmiede-schoenberg.at ist ebenfalls möglich. Die Versandkosten betragen inkl. 20% MWSt.:

Länder:	6-er Karton:	12-er Karton:	Länder:	6-er Karton:	12-er Karton:
Österreich	EUR 07,60	EUR 09,80	Italien	EUR 26,10	EUR 29,00
Deutschland	EUR 15,00	EUR 17,90	Niederlande	EUR 17,90	EUR 21,20