



## **Grüner Veltliner**

*Hellgelb mit schimmernden grünen Reflexen. In der Nase typische Veltlineraromen nach gelben Apfel und würziger Note. Im Geschmack fruchtig mit Anklängen an feine Kräuter. Angenehme Säure. Pfeffriger Abgang! Schöne Frische.*

## **Weinviertel DAC**

**Grüner Veltliner**

*Strohgelb mit Nuancen grünlicher Reflexe. In der Nase das sortentypische Pfefferl vereint mit Aromen nach grünem Apfel, zarten Blütenaromen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist eine gut integrierte, erfrischende Säure spürbar. Ein Geschmack der dem Geruch widerspiegelt. Ein würziger, erfrischender Abgang.*

## **Chardonnay**

*Hellgelbe Farbe. In der Nase leicht nussig und Anklänge von Apfel und Zitrusfrüchten. Vielschichtig! Am Gaumen voll und kräftig, die schöne Lebendigkeit und Säure sind eingebunden, sehr balanciert eingebettet in einen würzig ausklingenden Körper.*

## **Sämling 88**

*Ein Wein mit sehr sortentypischen Bukett - eine Sorte, die ihre Liebhaber findet. Hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase sehr impulsive Fruchtausprägung, Aromatik nach Muskat, Zitrus und grünem Apfel. Frische Säurestruktur, sehr jungendliches, aromatisches Auftreten am Gaumen, animierend und ausgewogen.*

## **Blauer Portugieser**

*Farbe dunkles Rubinrot. Blauer Portugieser mit elegantem Duft nach frisch blühenden Veilchen und dunklen Beeren, vielschichtig am Gaumen, Weichsel, Heidel- und Brombeeren, saftig und rund mit angenehmen Körper. Harmonische Tannine, feine Eleganz. Schöner fruchtiger Abgang.*

## **Zweigelt**

*Strahlend dunkles Rubinrot mit leichten Violettreflexen, fruchtige Nase, Geruch nach dunklen Kirschen und reifen Weichseln. Am Gaumen wiederkehrende Geruchsaromen. Extraktreich, süffig mit gut strukturierten Tanninen. Fruchtbetonter Abgang.*