

# Sommerangebot

## Dockner Dock Rosé 2022

Josef Dockner/Kremstal (N-Ö)

1/8l 4,60 €

1/4l 9,00 €

0,75l 26,50 €



Ein sehr duftiges und feinfruchtiges Rosé aus den Sorten Zweigelt und Pinot Noir. Typische Primärfruchtanklänge, nach Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen frisch, mit harmonisch eingebundener Fruchtsüße.

Eleganter, trinkanimierender Stil, passend für viele Anlässe. – Trocken

## Schaumweine / Aperitif

### Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry

Bacio della Luna, Veneto/ITA

0,75l 28,50 €

Blasses Zitronengelb mit silbernem Reflex. Kräuterwürzig in der Nase nach Thymian und etwas Zitronenmelisse. Toller Mundeintritt mit gelbfleischig-fruchtigen Noten, Banane, Trauben, Ananas, präsentiert sich mehr harmonisch und ausgewogen, langes Final, frisch und klar.

### Prosecco Spumante D.O.C. extra dry

Terra Serena, Veneto/ITA

0,2l 6,50 €

Ein Schaumwein von leuchtend strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Er präsentiert sich mit einer lebhaften, anhaltenden Perlage und intensiven, fruchtigen Aromen von Apfel und weißen Blumen. Frisch, weich und elegant am Gaumen, mit einer angenehmen Restsüße.

Limoncello Spritz

6,60 €

Limoncello / Sprudelwasser / Prosecco

Aperol Spritz

6,90 €

Aperol / Sprudelwasser / Prosecco

Hugo Spritz

6,00 €

Hblunderblütensirup / Sprudelwasser / Prosecco

# Weißweine

## Grüner Veltliner Classic

Georg Leindl/ Kampal (N-Ö)	1/8l	4,70 €
	1/4l	9,20 €
	0,75l	27,50 €

Ein Grüner Veltliner, wie er Spaß macht! Würzige Noten in der Nase, am Gaumen grüner frischer Pfeffer, Brennnessel & Zitronengras. Wer pfeffrige Würze schmecken will, ist hier genau richtig!

## Chardonnay Classic

Markus Iro/ Gols (Bgl.)	1/8l	4,80 €
	1/4l	9,40 €
	0,75l	28,00 €

In der Nase zart nach Blütenhonig, frische Minze, feine gelbe Fruchtanklänge, zart nach kandierten Orangenzesten, etwas Lindenblüten, am Gaumen mittlerer Körper, weißer Apfel, frisch strukturiert, ein angenehmer Speisenbegleiter.

## Chardonnay Camuntum

Weingut Netzl/ Göttlesbrunn (N-Ö)	0,75l	30,00 €
-----------------------------------	-------	---------

Im Duftbild eine Verbindung von exotischer Frucht und Würze, saftige Birne, frische Limetten, am Gaumen wird die saftige Frucht von einer angenehmen Säurestruktur in den Vordergrund geschoben, im Abgang cremig und langanhaltend – ein Klassiker!

## Sauvignon Blanc DOC –

Cantina Kaltern/ ITA	0,75l	29,00 €
----------------------	-------	---------

Schönes helles Strohgelb im Glas, In der Nase verführt Hölunder und exotische Früchte mit einem Anklang von Stachelbeere! Sehr präzise Frucht am Gaumen mit sehr guter Länge und fruchtbetontem Abgang.



# Rotweine

## Zweigelt Classic

Wéingut Netzl/ Góttlesbrunn (N-Ö)	1/8 l	4,80 €
	1/4 l	9,40 €
	0,75 l	28,00 €

Der Österreichische Rotwein-Klassiker. Saftig, rund, samtig & fruchtig!  
Dunkles Rubingranat, eine einladende kirschige Frucht gepaart mit feinen Gewürzanklängen.  
Jugendlicher Charme am Gaumen.

## Merlot Cabarinza

Markus Iro/ Gols (Bgl.d.)	1/8 l	5,00 €
	1/4 l	9,80 €
	0,75 l	29,00 €

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase ausgeprägte, dunkelbeerige Frucht, Schwarzkirsche, Kakao,  
leicht würzig, am Gaumen körperreich, balancierte Struktur, engmaschiges Finish und gute Länge

## Cabernet Franc „Heideboden“

Markus Iro/ Gols (Bgl.d.)	0,75 l	31,00 €
---------------------------	--------	---------

Tiefdunkles rubingranat, violette reflexe, feine holzwürze, etwas Cassis, dunkle Waldbeeren Frucht, etwas tabakig,  
orangenzeste, feine säure, Herzkirsche, mit gut eingebundene Tannin Struktur, ein würzige Speisenbegleiter.

## Rioja Azabache Reserva

Viñedos de Aldeanueva/ ESP	0,75 l	33,50 €
----------------------------	--------	---------

Im Glas intensives Granatrot mit rubinfarbenen Reflexen. In der Nase wartet ein delikates, leicht würziges Bukett mit  
Johannisbeere & Nelke. Am Gaumen hat der Wein reife, dichte Fruchtnoten in feiner Kombination mit Vanilletönen und  
weichen, edlen Tanninen. Der Abgang ist herrlich lang und tiefgründig



*Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Weine können Sulfite und Eiprodukte enthalten*