

# Weingut Heribert Bayer



NECKENMARKT, MITTELBURGENLAND

Seit Anbeginn zeichnet sich das Haus Heribert Bayer in der Produktion von österreichischen Top-Rotweinen mit großem Lagerpotenzial aus. Denn Heribert und Sohn Patrick geben ihren Weinen besonders viel Zeit. Für sie zeigen die Weine erst durch den Faktor Zeit ihre vollkommene Schönheit. Dank dieser Philosophie kann bei ihren prämierten In-Signo-Weinen aus bis zu 8 Jahrgängen gewählt werden. Benannt wurden die Weine nach den Sternzeichen der Familie. Zu ihren bekanntesten Weinen zählen die Cuvée In Signo Leonis und der Parade-Blaufränkisch In Signo Sagittarii, dessen Trauben aus über 70 Jahre alten Rebanlagen der Top-Lage Hochberg stammen.



## 2018 Zweigelt Zeitlos

Inhalt: 0,75 l

Rebsorte: Zweigelt

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 14,0 %

Trinktemperatur: 14-16°C

Trinkreife: bis 2022

### SCHMECKT NACH



Erdbeere



Kirsche



Weichsel



Brombeere



Ribisel rot



Rosen

### PASST ZU



Reh



Wildgeflügel



Thunfisch

# Weingut Josef & Maria Reumann



DEUTSCHKREUTZ , MITTELBURGENLAND

Josef & Maria Reumann besitzen ein echtes Kleinod in Deutschkreutz, im Herzen des Mittelburgenlandes. Josef vertritt mit viel Leidenschaft die Philosophie des Weingutes und seiner Weine. Maria ist die Seele und Koordinatorin des Hauses. Das „Reumann-R“ ist repräsentativ für den langen und erinnerungswürdigen Genuss ihrer Weine. Alle Weine sind geradlinig und klar, zeigen sich jedoch unterschiedlich und charakterstark im Glas. Die Rotweine werden in eine Classic- und eine Premium-Serie eingeteilt, wobei „klassisch“ eine Untertreibung ist, denn sie sind alles andere als gewöhnlich. Die Weine aus der Premium-Serie haben Charme, Stil und Potential.



## 2019 Zweigelt Classic

Inhalt: 0,75 l

Rebsorte: Zweigelt

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 13,0 %

Trinktemperatur: 14-16°C

Trinkreife: bis 2024

### SCHMECKT NACH



Kirsche



Erdbeere



Himbeere



Ribisel rot



Kriecherl



Dirndl

### PASST ZU



Kalb



Fondue



Burger & Co

# Weingut Grassl



## GÖTTELSBRUNN, CARNUNTUM

Der Anspruch von Philipp Grassl ist Authentizität, Ehrlichkeit und echte Qualität. Das Weitertragen der Tradition des Familienbetriebes ist seine Aufgabe. 90 % der Produktion des klaren Sortiments entfallen auf kräftige Rotweine, wobei der Schwerpunkt des Weingutes mit seinen 25 ha Rebfläche auf den Sorten Zweigelt und St. Laurent liegt, die mindestens auch zu 50 % in allen Cuvées enthalten sind. Letztere ist eine Tradition und Besonderheit des Weingutes, denn auch wenn diese Sorte eine große Herausforderung darstellt, bringt sie bei achtsamer Behandlung große Weine hervor.



## 2021 Zweigelt Classic Carnuntum DAC

Inhalt: 0,75 l

Rebsorte: Zweigelt

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 13,0 %

Trinktemperatur: 15-17°C

Trinkreife: bis 2028

### SCHMECKT NACH



Kirsche



Erdbeere



Ribisel rot



Rosen



Hollunder



Heidelbeere

### PASST ZU



Truthahn

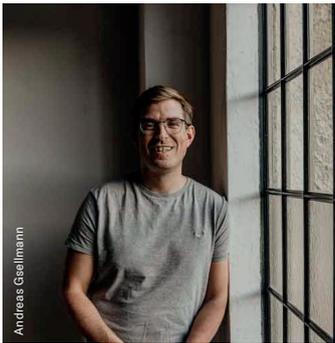


Hase



Kalbsinnereien

# Weingut Andreas Gsellmann



## GOLS, NEUSIEDLER SEE

Andreas Gsellmanns Weine entstehen in Handarbeit und tiefer Verbundenheit zu deren Herkunft. Seine Etiketten zeigen die Hände des Winzers, deren Gesten auf die wesentlichen Elemente seiner Arbeit verweisen: Zum einen die geöffnete Hand, die behutsam den Schriftzug GOLS trägt, den sie gleichsam aus dem Boden zu schöpfen scheint. Zum anderen die hinweisende Hand, die auf diese Herkunft deutet. So unterstreicht der Winzer seine zentralen Anliegen: Das Bewusstsein um die Herkunft und der Fokus auf limitierte, im Handschlag mit der Natur entstandene Vinifikation.



## 2018 Heideboden BIO

Inhalt: 0,75 l

Rebsorten: Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 12,5 %

Trinktemperatur: 16-18°C

Trinkreife: bis 2026

## SCHMECKT NACH



Kirsche



Himbeere



Heidelbeere



Ribisel rot



Brombeere



Pfeffer

## PASST ZU



Ente



Pasta



Risotto

# Weingut Kerschbaum



HORITSCHON, MITTELBURGENLAND

Das Weingut Kerschbaum erzeugt perfekte Weine mit Reife und Charakter. Auf den Toplagen im Mittelburgenland fühlen sich Rebsorten wie Blaufränkisch und Zweigelt besonders wohl. Das milde Klima, viel Sonne und der besondere Boden in Horitschon beeinflussen den Geschmack der Weine, die zu den besten Rotweinen Österreichs gehören. Als österreichische Pioniere in Sachen Blaufränkisch und Botschafter für das Mittelburgenland produziert die Winzerfamilie terroirtypische Topweine. Kompromisslose Qualität, Arbeiten mit größtem Respekt und im Einklang mit der Natur sowie die Leidenschaft für den Blaufränkisch zeichnen das burgenländische Weingut besonders aus.



## 2020 Blaufränkisch Ried Hochäcker

Inhalt: 0,75 l

Rebsorten: Blaufränkisch

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 13,5 %

Trinktemperatur: 16-18°C

Trinkreife: bis 2028

### SCHMECKT NACH



Zwetschke



Kirsche



Heidelbeere



Brombeere



Holunder schwarz



Cassis



Vanille



Zimt



Nougat

### PASST ZU



Reh



Gams



Lamm

# Weingut Franz Sommer



## MÖRBISCH, LEITHABERG

Das Weingut Franz Sommer ist seit Generationen in Mörbisch angesiedelt und bewirtschaftet eine Rebfläche von 10 ha (55 % Weißwein, 45 % Rotwein). In seinen Weinen vereinigen sich Geschmack von Rebsorten, Bodenstrukturen und Klimafaktoren mit der deutlichen Handschrift des Winzers zu einer harmonischen Symbiose bester Qualitäten. Obwohl er schon zweimal Falstaffsieger und einmal Falstaff-Winzer des Jahres war, ist er immer noch ein echter Geheimtipp.



## 2021 Merlot

Inhalt: 0,75 l

Rebsorten: Merlot

Geschmack: trocken

Alkoholgehalt: 13,0 %

Trinktemperatur: 17-18°C

Trinkreife: bis 2027

## SCHMECKT NACH



Zwetschke



Kirsche



Heidelbeere



Brombeere



Holunder schwarz



Cassis



Ribisel rot



Zimt



Nougat

## PASST ZU



Gams



Wildgeflügel



Hase