

## Vinotheksweine

<p><b>Grüner Veltliner Alte Reben 2011</b> Kamptal DAC Reserve</p> <p><i>Top Wein ÖGZ-Weißweincup 2012, 2. Platz Kamptal Wine Trophy 2012</i></p> <p>Fein verteilte Röstnoten, würzig, sehr schöne, reife Frucht mit exotischen Anklängen, mächtiger Körper, viel Druck, sehr lebendig im Ausklang, animierende Säure.</p>	€ 12,20	<p><b>Riesling Alte Reben 2003</b></p> <p><i>2. Platz awc 2015, Sieger Euro Vino 2011, Gold awc 2004</i></p> <p>Aufgrund seiner unglaublichen Extraktwerte hält dieser Wein extrem lange am Gaumen. Trotz des für Weißwein sehr hohen Alkoholgehaltes überzeugt der Riesling mit tollem Pfirsicharoma. Botrytis ist deutlich erkennbar und gibt dem Wein honigartige Anklänge.</p>	€ 24,20
<p><b>Grüner Veltliner Alte Reben 2004</b></p> <p>Die Reifung dieses Weines für 3 Monate im kleinen Holzfass macht ihn zu einer Besonderheit. Er ist aufgrund seiner Extraktwerte sehr lange haltbar und entwickelt sich über Jahre zu seinem Höhepunkt. Seine finessenreiche Struktur vereint mit dem kräftigen Alkohol verleihen ihm gutes Entwicklungspotenzial und Lagerfähigkeit.</p>	€ 18,20	<p><b>Weißburgunder Reserve 2011</b></p> <p><i>Gold awc 2013, Gold und Finale awc 2016</i></p> <p>Dichte, intensive, sehr burgundische Nase, viel Kraft am Gaumen, feiner Schmelz, ein bisschen Karamell und Kandis, getrocknete Blüten, auch viel Trockenfrucht.</p> <p>Optimale Trinktemperatur: 16°</p> <p>Nehmen Sie sich Zeit für diesen Wein, er entwickelt sich im Glas kontinuierlich.</p>	€ 14,20
<p><b>Riesling Alte Reben 2011</b> Kamptal DAC Reserve</p> <p><i>2. Platz Nö. Landesweinmesse 2013, Top Wein ÖGZ-Weißweincup 2012</i></p> <p>Würzige Nase, dahinter öffnen sich steinige Mineralik und Weingartenpfirsich. Am Gaumen voluminös, schmelzig, mineralisch mit perfekt eingebundenem Alkohol.</p> <p>"... vollmundig, komplex, vielschichtig, kräftig am Gaumen, geiler Wein ..."</p> <p>(Beschreibung von ÖGZ Nr. 3/12 - Österreichischer Weißweincup)</p>	€ 14,20	<p><b>Cuvée Claudia 2003</b></p> <p>Kräftiges Rubingranat, in der Nase intensive Edelholznote, zart nach Dörrzwetschken und Gewürznelken, am Gaumen zart balsamisch.</p> <p>Wir gewähren keine Rabatte auf unsere Vinotheksweine.</p>	€ 11,40