

Unsere Weine.

Pures Glück in Flaschen.



*Meine Weinbar
am Stadtplatz 13*

Weißweine zum Gassenverkauf

Chardonnay 10,70

Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn – Carnuntum
Je nach Reife werden sehr wuchtige Weine gewonnen. Der Weinausbau erfolgt im Stahltank mit betonter Frucht und anregender Säure. Das wichtigste Merkmal eines großen Chardonnays ist seine Komplexität, die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen Böden entsteht.

Sauvignon Blanc 10,30

Philipp Grassl, Göttelsbrunn – Carnuntum
Mineralische Stachelbeeranklänge, reife, gelbe Früchte in der Nase, Noten von Holunderblüten, ein eleganter, fruchtiger Wein, kräftig am Gaumen.

„Wiener Gemischter Satz“ DAC 11,90

Weingut Fritz Wieninger, Wien
Helles Gelb mit Silberreflexen. Der Wein ist würzig, unterlegt mit gelben Frucht nuances, frischem gelben Apfel und einem Hauch von Orangenzesten. Durch die ausgewogene Säurestruktur ist er lebendig und trinkfreudig.

Chardonnay Select 24,00

Weingut Fritz Wieninger, Wien
Gemeinsam gekelterte Rebsorten aus einem Weingarten verbinden sich zu einem eleganten und klassischen Speisenbegleiter. Würziger Duft, frisch-fruchtig am Gaumen, elegant und süffig mit pikanter Säurestruktur.

Grüner Veltliner Steinberg 14,00

Weinberghof Fritsch, Kirchberg am Wagram – Wagram
In der Nase weißer Pfeffer, feinstrukturiert, fruchtig mit typischer Veltlinerwürze, ein herzhaft ausdruckskräftiger Veltliner mit klassischem Finish.

Grüner Veltliner Kamptal DAC 11,20

Weingut Fred Loimer, Langenlois – Kamptal
Pfeffriger Veltliner mit zartem Melonen Apfelduft und kräuterwürzigen Noten, sehr klare, feinsaftige Frucht, intensive mineralische Nachhaltigkeit am Gaumen.

Gelber Muskateller 11,00

Weingut Markus Huber, Reichersdorf – Traisental
Strohgelbe Farbe, in der Nase typische Muskataromen, klar strahlend nach frischen Trauben, am Gaumen sehr saftig und trinkanimierend, viel Frucht.

Morillon Muschelkalk 16,50

Weingut Tement, Berghausen – Südsteiermark
Gelbgrün, exotische vielseitige Aromen, feine Fruchtsüße nachhaltig, saftig-mineralisch am Gaumen.

Riesling 16,50

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn – Wagram
Klassisches Grün-Gelb, kühle und intensive Aromen nach weißem Pfirsich. Saftiger Fruchtschmelz und ausgeprägte Frucht. Feine Exotik, lebhaft und spritzig im Abgang.

Weißburgunder Ried Hochschopf 16,50

Weingut Markus Huber, Reichersdorf – Traisental
Helles Grüngelb, in der Nase einladende Tropenfrucht, zart nach Litschi, am Gaumen saftig und elegant, feines Säurespiel, gelber Apfel im Finish.

Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 36,00

Weingut Jamek, Joching – Wachau
Sehr eleganter, ausgeprägter Veltlinerduft, klares, brillantes Bukett, ein klassischer Veltliner aus der berühmten Urgesteinterrassenlage.

Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten 27,00

Domäne Wachau, Dürnstein – Wachau
Mittleres Grüngelb, in der Nase feine, fruchtbetonte Note, reifer, gelber Apfel, etwas Karamell, am Gaumen sehr würzig, tiefe Mineralik und volle Frucht.

Friulano „Collio“ DOC 22,00

Marco Felluga, Gradisca d'Isonzo – Friaul
Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen, in der Nase zarte Mandelblüten, am Gaumen frisch und fruchtig, sehr gut strukturiert.

Chablis St. Martin 24,80

Domaine Laroche, Burgund – Frankreich
Sehr finessreicher Chablis, cremige Nase mit einem Anflug von Feuerstein, am Gaumen Haselnuss- und Buttertöne, feingliedriger Abgang.

Vermentino Bolgheri DOC 18,90

Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri – Toskana
Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen. Ausladender, fruchtbetonter Duft nach exotischer Frucht. Harmonische Säure, kraftvoll und doch elegant mit feinem Fruchtschmelz im Abgang.

Rotweine zum Gassenverkauf

Zweigelt 11,50

Weingut Paul Achs, Gols – Neusiedlersee
Dunkelkirschröte Farbe, wird in gebrauchten Barriques ausgebaut, zeichnet sich durch seinen Fruchtcharme und sanft eingebettete Tannine aus.

Merlot 17,90

Weingut Sepp Moser, Apetlon – Neusiedlersee
Granatrote Farbe, in der Nase leichte Anklänge von Cassis und Schokolade, weiche Tannine, unaufdringliche Korpulenz am Gaumen, langes, seidiges Finale.

Zweigelt 9,20

Paul Kerschbaum, Horitschon – Mittelburgenland
Jugendliches Rubingranat, in der Nase süße Zwetschenfrucht, am Gaumen feine Kirschenaromen, sehr sauber und gut anhaltend.

Cuvée „Das Phantom“ 23,50

K+K Kirnbauer, Deutschkreutz – Mittelburgenland
Dunkles Granatrot, vielschichtige Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen. Elegante Cassisfrucht am Gaumen, finessenreich und vollmundig.

Nebbiolo d'Alba „Occhetti“ 22,50

Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba – Piemont
Typisches Tabak- und Würzaroma, seine weiche Tanninnote unterfüttert seine Struktur, vollmundig im Geschmack.

Blaufränkisch „a'Kira“ 13,90

Arachon – T.FX.T., Horitschon – Mittelburgenland
Tiefdunkles Rubingranat, zarte Randaufhellung, in der Nase Dörrzwetschen, am Gaumen Brombeeren und rotbeerige Frucht, sehr zugänglich.

„Le Volte“ (SG/ME/CS) 24,00

Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri – Toskana
Leicht kräuterwürziges Aroma, sehr ausgewogen in Alkohol und Tannin, schöne Frucht am Gaumen.

St. Laurent 11,90

Josef Umatham, Frauenkirchen – Neusiedlersee
Rubinrot, würzige, typische Brombeernote, auch Waldbeeren, kräftiger Geschmack, am Gaumen sehr feine Note, würzig und mild, saftiges, sehr weiches Tannin.

La Massa IGT (SG/CS/ME) 26,30

Fattoria La Massa, Panzano in Chianti – Toskana
Intensives Rubinrot mit schwarzem Kern, in der Nase komplexes Bukett mit Brombeeren und Cassis, dunkle Kirsche. Etwas Veilchen und zarter Vanilletouch. Am Gaumen komplex und elegant, reichhaltige Frucht, perfekte Balance, seidiges Tannin mit langem Nachhall.

„Le Serre Nuove“ Bolgh. Rosso 58,90

Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri – Toskana
Intensives Rubinrot, komplexe Nase mit Noten von roten Beeren und Gewürzen, am Gaumen sehr reichhaltig, feine, lebhaft Tanninstruktur.

Amarone della Valpolicella 32,50

Fratelli Bolla S.p.A., Verona – Venetien
Rubinrote Farbe, die Trauben werden über Monate getrocknet und geben daher einen sehr intensiven, kräftigen, körperreichen Wein.

Dolcetto d'Alba „Dei Grassi“ 20,20

Az. Agr. Elio Grasso, Monforte d'Alba – Piemont
Dunkles Violett, prägnanter Duft nach Veilchen und Schokolade, weiches Tannin, rassige Säurestruktur.

Chianti Classico 37,90

Riserva Marchese Antinori Tenuta Tignanello, Firenze – Toskana
Tief rubinrot in der Farbe, angenehme Noten von Holz und Beeren, komplex und elegant, sehr ausgewogene und weiche Tannine.

Primitivo di Manduria DOC Sessantanni 26,90

Cantina San Marzano – Apulien
Dichtes, dunkles Rubinrot. Beeindruckendes Bukett mit Noten von reifen Waldbeeren und Kirschen. Am Gaumen konzentriert und körperreich, satte Frucht. Im Abgang finessenreich mit einem Hauch Tabak und Bitterschokolade.

Als echte **Weinenthusiasten** wissen wir, wie wichtig die **richtige Temperatur** für das **Geschmackserlebnis** ist. Wer bei uns **eine Flasche Wein** bestellt, bekommt diese im

BARETTO



serviert: **einem einzigartigen und patentierten Holzgestell mit Weinkühler.**

Aufpreis: **13,00**

**Der Klügere
schenkt nach!**

