

**RARITÄTEN
WEINKARTE**



**Weingut und Heurigen
ALPHART AM MÜHLBACH**

2025

Die Lagen – der Ursprung unserer Weine

Gesunde Böden in ausgezeichneter Lage gehören für uns zum wertvollsten Gut. Denn dort entwickeln sich Qualität und Eigencharakter der Weine im besten Fall ganz von alleine.

Über die letzten Jahre haben wir es uns zur Aufgabe gemacht einen Teil unserer Weine für spätere Verkostungen zu archivieren. In unserem neuen Weinklimaschrank dürfen wir Ihnen unsere Auswahl an gereiften Lagen- und Reserveweinen präsentieren.

Sie wollten mehr über das Thema gereifte Weine erfahren und benötigen Hilfe bei der Auswahl? Kein Problem, Robert und Lorenz Alphart stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und können Ihnen auch speziell zu den einzelnen Jahrgängen etwas erzählen.

Glasweise gereifter Genuss

Jedes Ausstecken bieten wir Ihnen eine Auswahl an gereiften Weinen zur Glasweisen Verkostung an.

Rotgipfler Ried Mandelhöh 2016

Rotgipfler vom kargen Muschelkalk. Unsere autochthone Weinfinesse, gewachsen in der Mandelhöh, unserer Toplage an den Ausläufern des Anningers südlich von Wien. Knochentrocken, feinmaschig und mineralisch. Zarte Tropenfrucht. Salzig und straff. Burgundisch eben.

Ried Mandelhöh: Eine der Top-Lagen der Thermenregion mit kalkhaltiger Lockersediment-Braunerde. Die größere Hangneigung mit Exposition nach Süd Osten erlaubt einen sehr guten Kaltluftfluss. Das bedeutet schnelle Abtrocknung der Trauben und ideale Voraussetzungen für die Aromaentwicklung. Cool Climate von seiner besten Seite. Es entstehen langlebige, sehr eigenständige Weine, die boden-, jahrgangs- und sortentypisch sind Riede.

Genuss im Lokal	1/8 l	6,20 €
Genuss zu Hause	0,75 l	26,00 €

Zierfandler Ried Otzler 2017

Lagenwein von unserer Monopol-Lage Otzler. Wird im großen Holzfass vergoren und ausgebaut. Feingliedrige Kräuter- und Zitrusaromen. Am Gaumen sehr puristisch mit einer kräutrig-mineralischen Note. Knochentrocken, finessenreich und komplex.

Ried Otzler: Unsere wichtigste Zierfandler Anlage mit kalkhaltiger Braunerde und teilweise hohem Lehmenteil. Der üppige und sehr tiefgründige Boden macht die Bearbeitung in trockenen Jahr sehr schwierig, ist aber zugleich ein Garant für ein tolles Wasserspeicherungs Potential und somit kein Stress für die Reben.

Genuss im Lokal	1/8 l	5,50 €
Genuss zu Hause	0,75 l	25,50 €

Unsere Ortsweine

Kennen Sie unsere Ortsweine schon? Sie stehen für den eleganten Mittelbau unseres Sortiments und sind die perfekte Ergänzung zu unseren Riedenweinen.

Unsere Ortsweine repräsentieren nicht nur die Charakteristika der jeweiligen Rebsorte, sondern spiegeln auch das einzigartige Terroir und die authentische Herkunft und das Terroir der Ortschaft wider. Jeder Schluck enthüllt die Seele unseres Ortes und trägt die Essenz der der Sorte in sich. Lassen Sie sich von der harmonischen Verbindung von Sortentypizität und Terroirausdruck begeistern.

- **Chardonnay Gumpoldskirchen**
- **Zierfandler Gumpoldskirchen**
- **Rotgipfler Gumpoldskirchen**

Zierfandler Gumpoldskirchen

Finessenreiches Bukett mit Zitrusnoten, feinem Kräutertouch und frischen Stachelbeeren, ergänzt durch leicht exotische Anklänge. Animierende, puristische Säure und extratrocken im Stil. Die Böden in Gumpoldskirchen bestehen überwiegend aus seichtgründiger Para-Braunerde mit fein- und grobkörnigen Sedimenten, entstanden vor etwa 16 Millionen Jahren im Wiener Becken Meer. Der Untergrund weist einen hohen Schotteranteil und stellenweise mäßig hohen Kalksteinanteil auf, die den Weinen ihre mineralische Note verleihen. Schonende Handlese, 12 Stunden Maischestandzeit, Vergärung zu 90 % im Stahltank und 10 % (Seihmost) im kleinen alten Holz.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Zierfandler Gumpoldskirchen 2023	22,00 €	9,50 €
Zierfandler Gumpoldskirchen 2022	24,00 €	11,50 €
Zierfandler Gumpoldskirchen 2021	26,00 €	13,50 €
Zierfandler Gumpoldskirchen 2020	28,00 €	15,50 €
Zierfandler Gumpoldskirchen 2019	30,00 €	17,50 €
Zierfandler Gumpoldskirchen 2018	32,00 €	19,50 €

Rotgipfler Gumpoldskirchen

Exotisches Bukett von Kokos, Ananas und Nashi-Birne, am Gaumen hochelegant mit gut eingebundener Säure und spannender Würze. Die Böden für den Gumpoldskirchner Rotgipfler bestehen überwiegend aus tiefgründigen, kalkhaltigen Braunerden mit hohem Ton- und Lehmgehalt. Dank ihrer hohen Wasserspeicherkraft sind sie bestens versorgt, was dem Wein seine charakteristische Würze verleiht. Schonende Handlese, 8 Stunden Maischestandzeit, Vergärung zu 90 % im Stahltank und 10 % (Seihmost) im kleinen alten Holz.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Gumpoldskirchen 2023	22,00 €	9,50 €
Rotgipfler Pfaffstätten 2022	24,00 €	11,50 €
Rotgipfler Pfaffstätten 2021	26,00 €	13,50 €
7, Rotgipfler Pfaffstätten 2020	28,00 €	15,50 €
Rotgipfler Pfaffstätten 2019	30,00 €	17,50 €
Rotgipfler Pfaffstätten 2018	32,00 €	19,50 €

Chardonnay Gumpoldskirchen

Finessenreiches Bukett nach gelben Tropenfrüchten, leicht cremige Würze und animierende Säure. Extratrocken im Stil. Die Böden in Gumpoldskirchen bestehen überwiegend aus seichtgründiger Para-Braunerde mit fein- und grobkörnigen Sedimenten, entstanden vor etwa 16 Millionen Jahren im Wiener Becken Meer. Der Untergrund weist einen hohen Schotteranteil und stellenweise mäßig hohen Kalksteinanteil auf, die den Weinen ihre mineralische Note verleihen. Schonende Handlese, 12 Stunden Maischestandzeit, Vergärung zu 90 % im Stahltank und 10 % (Seihmost) im kleinen alten Holz.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Chardonnay Gumpoldskirchen 2023	22,00 €	9,50 €
Chardonnay Gumpoldskirchen 2022	24,00 €	11,50 €
Chardonnay Gumpoldskirchen 2021	26,00 €	13,50 €
Chardonnay Gumpoldskirchen 2020	28,00 €	15,50 €

Rotgipfler Ried Mandelhöh

Rotgipfler vom kargen Muschelkalk. Unsere autochthone Weinfinesse, gewachsen in der Mandelhöh, unserer Toplage an den Ausläufern des Anningers südlich von Wien. Knochentrocken, feinmaschig und mineralisch. Zarte Tropenfrucht. Salzig und straff. Burgundisch eben.

Ried Mandelhöh: Eine der Top-Lagen der Thermenregion mit kalkhaltiger Lockersediment-Braunerde. Die größere Hangneigung mit Exposition nach Süd Osten erlaubt einen sehr guten Kaltluftfluss. Das bedeutet schnelle Abtrocknung der Trauben und ideale Voraussetzungen für die Aromaentwicklung. Cool Climate von seiner besten Seite. Es entstehen langlebige, sehr eigenständige Weine, die boden-, jahrgangs- und sortentypisch sind

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2023	28,00 €	16 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2022	30,00 €	18 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2021	32,00 €	20 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2020	34,00 €	22 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2019	36,00 €	24 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2018	38,00 €	26 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2017	40,00 €	28 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2016	42,00 €	30 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2015	44,00 €	32 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2014	46,00 €	
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2013	48,00 €	

„SIZE MATTERS“ – Rotgipfler Ried Mandelhöh in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2022	58,00 €	39 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2022	60,00 €	41 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2021	62,00 €	43 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2020	64,00 €	45 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2019	66,00 €	47 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2018	68,00 €	49 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2017	70,00 €	51 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2016	72,00 €	53 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2015	74,00 €	55 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2014	76,00 €	57 €

Rotgipfler Ried Mandelhöh Limited Editon

Herkunftswein der Ried Mandelhöh der Sonderklasse. Gewagt puristisch bringt er das Feinstoffliche und Karge unserer Toplage Ried Mandelhöh zur Geltung. Absolut unberührt von jeglicher Kellertechnik kann dieser Wein mit Kraft und Eleganz das volle Potenzial der Böden ausschöpfen. Zart reduktiv, feingliedrig, salzig-kreidig und mehr denn je terroirgetragen.

Vinifikation. Schonende Handlese. Spontane Vergärung des Seihmostes im kleinen Holzfass ohne jegliche Kellertechnologie, unfiltriert und mit minimalen Schwefeleinsatz gefüllt. Trotzdem brilliat und klar.

Ried Mandelhöh: Eine der Top-Lagen der Thermenregion mit kalkhaltiger Lockersediment-Braunerde. Die größere Hangneigung mit Exposition nach Süd Osten erlaubt einen sehr guten Kaltluftfluss. Das bedeutet schnelle Abtrocknung der Trauben und ideale Voraussetzungen für die Aromaentwicklung. Cool Climate von seiner besten Seite. Es entstehen langlebige, sehr eigenständige Weine, die boden-, jahrgangs- und sortentypisch sind

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Ried Mandelhöh Limited Edition 2022	36,00 €	33 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh Limited Edition 2021	38,00 €	
Rotgipfler Ried Mandelhöh Limited Edition 2020	40,00 €	

Rotgipfler Ried Pressweingarten

Unser neuer Lagenwein aus Pfaffstätten. Wird im großen Holzfass als auch im Stahltank vergoren und ausgebaut. Die schweren Ton- & Lehmböden mit hohem Kalkanteil verleihen diesem Rotgipfler seine eine ganz spezielle Aromatik mit intensiv würziger Tropenfrucht. Bereits jung gut zu trinken, jedoch großes Lagerpotenzial.

14.000 alten Rebstöcken. Satte Braunerde mit großem Kalkanteil. Hoher Ton- und Lehmgehalt – dadurch sehr gute Wasserspeicherkapazität, auch in heißen Jahren kaum Trockenstress. Wir bewirtschaften diese Lage seit 2015.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2023	26,50 €	14,5 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2022	28,50 €	16,5 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2021	30,50 €	18,5 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2020	32,50 €	20,5 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2019	34,50 €	22,5 €
<i>(Sortensieger Thermenregion Verkostung)</i>		
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2018	36,50 €	24,5 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2017	38,50 €	26,5 €

„SIZE MATTERS“ Rotgipfler Ried Pressweingarten in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2023	55 €	35 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2022	57 €	37 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2021	59 €	39 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2020	61 €	41 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2019	63 €	43 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2018	65 €	45 €

Zierfandler Ried Otzler

Lagenwein von unserer Monopol-Lage Otzler. Wird im großen Holzfass vergoren und ausgebaut. Feingliedrige Kräuter- und Zitrusaromen. Am Gaumen sehr puristisch mit einer kräutrig-mineralischen Note. Knochentrocken, finessenreich und komplex.

Ried Otzler: Unsere wichtigste Zierfandler Anlage mit kalkhaltiger Braunerde und teilweise hohem Lehmanteil. Der üppige und sehr tiefgründige Boden macht die Bearbeitung in trockenen Jahr sehr schwierig, ist aber zugleich ein Garant für ein tolles Wasserspeicherungs Potential und somit kein Stress für die Reben.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Zierfandler Ried Otzler 2022	26,50 €	14,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2022	28,50 €	16,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2021	30,50 €	
Zierfandler Ried Otzler 2020	32,50 €	20,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2019	34,50 €	22,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2018	36,50 €	24,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2017	38,50 €	26,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2016	40,50 €	28,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2015	42,50 €	
Zierfandler Ried Otzler 2014	44,50 €	
Zierfandler Ried Otzler 2012	46,50 €	
Zierfandler Ried Otzler 2011	48,50 €	

„SIZE MATTERS“ – Zierfandler Ried Otzler in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Zierfandler Ried Otzler 2023	55 €	35 €
Zierfandler Ried Otzler 2022	57 €	37 €
Zierfandler Ried Otzler 2021	59 €	39 €
Zierfandler Ried Otzler 2020	61 €	41 €
Zierfandler Ried Otzler 2020	63 €	43 €
Zierfandler Ried Otzler 2019	65 €	45 €

Chardonnay Ried Ruffenbrunn

Ein würdiger Vertreter seiner Sorte. Die Reben auf Muschelkalkschotter bringen sehr kleine, aber hocharomatische Trauben. Langsame Vergärung und Ausbau im Stahltank und großen Holz. In der Nase deutlich Weingartenpfirsich und gelbe Tropenfrucht. Am Gaumen cremig, lang anhaltend mit animierendem Säurebogen.

Ried Ruffenbrunn: Unsere karge Chardonnay Anlage mit Braunerde und teilweise Schwarzerde mit unverwittertem Muschelkalk im Oberboden. Der eher niedrige Humusgehalt und das mäßige Wasserspeicherungspotential sind charakteristisch für die Riede.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2023	26,50 €	12,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2022	28,50 €	14,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2021	30,50 €	16,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2020	32,50 €	18,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2019	34,50 €	20,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2018	36,50 €	22,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2017	38,50 €	24,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2016	40,50 €	26,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2015	42,50 €	
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2014	44,50 €	
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2013	46,50 €	
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2012	48,50 €	
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2010	50,50 €	

„SIZE MATTERS“ – Chardonnay Ried Ruffenbrunn in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2022	53 €	35 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2021	55 €	37 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2020	57 €	39 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2019	59 €	41 €

Riesling Ried Zistl

Ein eleganter Riesling aus unserem ältesten Weingarten mit über 50 Jahre alten Rebstöcken.
Sehr aromatisch und würzig, duftet nach reifen Marillen und Weingartenpfirsich. Rassige Säure, intensiv und mineralisch im Abgang.

Ried Zistl: Die Trauben reifen auf kalkhaltiger Braunerde mit teilweise hohem Lehmanteil. Vereinzelt finden sich in der Riede Urgesteinseinschlüsse – optimal für Riesling.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Riesling Ried Zistel 2021	26,50 €	12,50 €
Riesling Ried Zistel 2020	28,50 €	14,50 €
Riesling Ried Zistel 2019	30,50 €	16,50 €
Riesling Ried Zistel 2018	32,50 €	18,50 €
Riesling Ried Zistel 2017	34,50 €	20,50 €
Riesling Ried Zistel 2016	36,50 €	
Riesling Ried Zistel 2015	38,50 €	
Riesling Ried Zistel 2014	40,50 €	
Riesling Ried Zistel 2011	42,50 €	

Rotgipfler Reserve

Selektion der besten Rotgipfler Trauben aus unseren ältesten Lagen. 100 % Handlese und Nachselektion im Weingut. Vergoren und ausgebaut im kleinen französischen Holzfass (ca. 1/3 Neu – Erstbefüllung), einjährige Feinhefelagerung.

Intensive gelbe Tropenfrucht, vor allem frische Mango & Papaya. Klar strukturiert mit finessenreicher Säure im Abgang. Kräftig und sortentypisch mit leichten Röstaromen.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Reserve 2019	31,20 €	19,50 €
Rotgipfler Reserve 2018	33,20 €	21,50 €
Rotgipfler Reserve 2017	35,20 €	23,50 €
Rotgipfler Reserve 2016	37,20 €	25,50 €
Rotgipfler Reserve 2015	39,20 €	27,50 €
Rotgipfler Reserve 2014	41,20 €	29,50 €
Rotgipfler Reserve 2013	43,20 €	
Rotgipfler Reserve 2012	45,20 €	
Rotgipfler Reserve 2011	47,20 €	
Rotgipfler Barrique 2010 (halbtrocken)	49,20 €	

„SIZE MATTERS“ – Rotgipfler Ried Reserve in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Reserve 2019	60 €	48 €
Rotgipfler Reserve 2018	62 €	50 €
Rotgipfler Reserve 2017	64 €	52 €
Rotgipfler Reserve 2016	66 €	54 €
Rotgipfler Reserve 2015	68 €	56 €
Rotgipfler Reserve 2014	70 €	58 €
Rotgipfler Reserve 2012	74 €	62 €
Rotgipfler Reserve 2011	76 €	64 €

Chardonnay Reserve

Eine Selektion aus den besten Chardonnay Trauben unserer ältesten Lagen. 100 % Handlese und Nachselektion im Weingut. Vergoren und ausgebaut im kleinen französischen Holzfass (ca. 1/3 Neu – Erstbefüllung). Teilweise mit 3 bis 5 % ganzen Trauben vergoren – für mehr Frische, Finesse und Sortentypizität. Internationaler Ausbaustil, sehr feingliedrig und puristisch.

Kräftiger aber feingliedriger Chardonnay. In der Nase salzige Kräuter-Zitrusnoten untermalt mit gelber Frucht und einem Hauch von Röstaromen. Am Gaumen finessenreich und lang mit intensiver cremig-salziger Struktur. Charaktervoll, klar strukturierte Säure im Abgang.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Chardonany Reserve 2019	33,20 €	19,50 €
Chardonany Reserve 2018	35,20 €	21,50 €
Chardonany Reserve 2017 <i>(Salon Bundessieger und NÖ Landessieger)</i>	52,00 €	
Chardonany Reserve 2016	39,20 €	25,50 €
Chardonany Reserve 2015	41,20 €	27,50 €
Chardonany Reserve 2014	43,20 €	
Chardonany Reserve 2013	45,20 €	

„SIZE MATTERS“ – Chardonnay Reserve in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Chardonany Reserve 2019	60 €	48 €
Chardonany Reserve 2018	62 €	50 €
Chardonany Reserve 2017 <i>(Salon Bundessieger und NÖ Landessieger)</i>	90 €	
Chardonany Reserve 2016	66 €	54 €
Chardonany Reserve 2015	68 €	56 €
Chardonany Reserve 2014	70 €	58 €
Chardonany Reserve 2013	72 €	60 €

Rotgipfler Grape - Maischevergoren

Unser maischevergorener Rotgipfler. Nach schonender Handlese ca. 14 Tage auf der Maische vergoren und anschließend im kleinen französischen Holzfass für mehrere Monate auf der Feinhefe gelagert. Würzige Tropenfrucht-Aromatik mit intensivem Kräutertouch. Kräftig, herzhaft mit knackiger, gut eingebundener Säure, enormer Abgang. Dekantieren lohnt sich.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Maischevergoren 2019 -Unfiltriert in der Tonflasche gefüllt und gekorkt.	36,00 €	25 €
Rotgipfler Maischevergoren 2018 -Unfiltriert in der Tonflasche gefüllt und gekorkt.	38,00 €	27 €
Rotgipfler Maischevergoren 2017 -Unfiltriert in der Tonflasche gefüllt und gekorkt.	40,00 €	29 €
Rotgipfler Grape 2016	42,00 €	31 €
Rotgipfler Grape 2015	44,00 €	33 €
Rotgipfler Grape 2014	46,00 €	35 €

„SIZE MATTERS“ – Rotgipfler Grape in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Maischevergoren 2019	72 €	57,50 €
Rotgipfler Maischevergoren 2018	74 €	59,50 €
Rotgipfler Maischevergoren 2017	76 €	61,50 €
Rotgipfler Grape 2016	78 €	63,50 €
Rotgipfler Grape 2015	80 €	65,50 €
Rotgipfler Grape 2014	82€	67,50 €

Zweigelt Rubin

Premium-Zweigelt aus unseren besten und ältesten Lagen. Er zeichnet sich durch seine Dichte und Struktur aus. Aromen von reifen Ribiseln und Weichseln. Die Lagerung im großen und kleinem Holz gibt ihm seine leicht rauchige Note.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Zweigelt Rubin 2020	27,00 €	12,5 €
Zweigelt Rubin 2019	29,00 €	14,5 €
Zweigelt Rubin 2018	31,00 €	15,5 €
Zweigelt Rubin 2017	33,00 €	17,5 €
Zweigelt Rubin 2016	35,00 €	19,5 €
Zweigelt Rubin 2013	41,00 €	
Zweigelt Rubin 2012	43,00 €	
Zweigelt Rubin 2011	45,00 €	

Cuvee Badenerberg

Unser neuer Premium Cuvée aus den Sorten Zweigelt -Cabernet Sauvignon und Merlot zeichnet sich durch seine komplexe und finessenreiche Struktur aus. Am Gaumen intensive dunkle Beerenaromatik, frische Veilchen, ein Hauch Schoko-Nougat und eine facettenreiche Tanninstruktur. Ausgebaut im großen Holzfass.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Cuvee Badenerberg 2019	27,00 €	12,50 €
Cuvee Badenerberg 2018	29,00 €	14,50 €

Ried IgelN Reserve

Reserve Cuvée aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot für 30 Monate im kleinen Holz ausgebaut. Am Gaumen intensive dunkle Beerenaromatik, rauchig würzig mit Facetten von Bitterschokolade & im Finisch eine kraftvolle Tanninstruktur.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Ried IgelN Reserve 2018	35,00 €	21,50 €

Pinot Noir Reserve

Unsere große Burgunder Reserve. 36 Monate im kleinen Holz. Ein rassiger Pinot, der von seiner enormen Frische lebt. Intensive Frucht, frische Waldbeeren mit leichten Kräuternoten, nobel im Abgang.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Pinot Noir Reserve 2020	33,00 €	19,5 €
Pinot Noir Reserve 2019	35,00 €	21,5 €
Pinot Noir Reserve 2018	37,00 €	23,5 €
Pinot Noir Reserve 2017	39,00 €	25,5 €
Pinot Noir Reserve 2016	41,00 €	27,5 €
Pinot Noir Reserve 2015	43,00 €	29,5 €
Pinot Noir Reserve 2014	45,00 €	
Pinot Noir Reserve 2013	49,00 €	
Pinot Noir Reserve 2011	53,00 €	

„SIZE MATTERS“ – Pinot Noir Reserve in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Pinot Noir Reserve 2019	70 €	50 €
Pinot Noir Reserve 2019	72 €	52 €
Pinot Noir Reserve 2018	74 €	54 €
Pinot Noir Reserve 2017	76 €	56 €
Pinot Noir Reserve 2016	78 €	58 €
Pinot Noir Reserve 2015	80 €	60 €
Pinot Noir Reserve 2014	82 €	62 €
Pinot Noir Reserve 2013	84 €	
Pinot Noir Reserve 2012	86 €	
Pinot Noir Reserve 2010	88 €	

Chardonnay Barrique – Fruchtsüß

Dezente Fruchtsüße. Der Ausbau im kleinen französischen Holzfass verleiht diesem Chardonnay seine finessenreiche Sortenaromatik. Marille, reife Zitrusfrüchte & Ananas. Cremige Textur. Feinwürzige Röstaromen runden den Geschmack ab. Gut eingebundene Säure.

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Chardonnay Barrique 2019	27,00 €	13,50 €
Chardonnay Barrique 2018	29,00 €	15,50 €
Chardonnay Barrique 2018	31,00 €	17,50 €
Chardonnay Barrique 2017	33,00 €	19,50 €
Chardonnay Barrique 2013	35,00 €	
Chardonnay Barrique 2012	37,00 €	
Chardonnay Barrique 2011	39,00 €	

SIZE MATTERS“ – Chardonnay Barrique in der Magnum (1,5 l)

	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Chardonnay Barrique 2019	58,00 €	37 €
Chardonnay Barrique 2018	60,00 €	39 €
Chardonnay Barrique 2017	62,00 €	41 €
Chardonnay Barrique 2016	64,00 €	43 €
Chardonnay Barrique 2015	66,00 €	45 €
Chardonnay Barrique 2013	68,00 €	49 €
Chardonnay Barrique 2012	70,00 €	51 €

Rotgipfler Sweet

Auslese. Ein klassischer Süßwein, ausgebaut imahltank sowie im kleinen Holz. In der Nase frische Blüten mit intensiver gelber Frucht. Am Gaumen reife Mango und Maracuja mit einem Hauch Orangenzesten. Die elegante Restsüße und die fein ausbalancierte Säure bereiten enormes Trinkvergnügen!

Flasche 0,75 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Sweet 2017	27,00 €	13,50 €
Rotgipfler Sweet 2016	29,00 €	
Rotgipfler Sweet 2015	31,00 €	
Rotgipfler Sweet 2014	33,00 €	
Rotgipfler Auslese 2012	35,00 €	
Rotgipfler Auslese 2011	37,00 €	

Rotgipfler Beerenauslese

Trockenbeerenauslese. Nur in besonderen Jahren können wir mit unseren edelfaulen Rotgipfler Trauben das höchste Prädikat erreichen. Die langsame spontane Vergärung im kleinen französischen Holz setzt die Mango-, Litschi- und Quittenaromatik perfekt in Szene. Die gute Säurestruktur ergänzt die Fruchtsüße ideal und führt zu einem scheinbar unendlichen Abgang.

Flasche 0,375 l	Genuss im Lokal	Genuss zu Hause
Rotgipfler Zierfandler Beerenauslese 2021 (0,375 l)	24,00 €	16,50 €
Rotgipfler Sweet Selection 2016 (0,375 l)	34,00 €	26,50 €
Rotgipfler Sweet Selection 2014 (0,375 l)	36,00 €	

Very Old – unsere Schätze

Wir haben versucht unsere Kellerschätze optimal reifen zu lassen, gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des richtigen „gereiften“ Weines.

0,75 l

Genuss im Lokal

Rotgipfler Juwel 2010	37 €
Rotgipfler Barrique 2010	37 €
Rotgipfler Juwel 2009	39 €
Zierfandler 2008	39 €
Rotgipfler Barrique 2006	41 €
Zierfandler Mandelhöh 2000	43 €
Chardonnay Barrique 1999	43 €
Rotgipfler Auslese Eröffnungswein 1994	45 €
Rotgipfler Spätlese 1992 (Geburtstagswein Cathi)	47 €
Rotgipfler Spätlese 1989 (Geburtstagswein Lorenz)	47 €
Zweigelt Rubin 2009	39 €
Zweigelt Rubin 2006	41 €
Blauer Burgunder Barrique 2005	41 €
Cuvée Noir 2005	43 €