

**RARITÄTEN  
WEINKARTE**



**Weingut und Heurigen  
ALPHART AM MÜHLBACH**

**2023**

## 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.

### **Zierfandler Ried Otzler 2017**

**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	5,30 €
Genuss zu Hause	0,75 l	20,50 €

### **Rotgipfler Reserve 2015**

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 sortenypisch mit leichten Röstaromen.

Genuss im Lokal	1/8 l	6,50 €
Genuss zu Hause	0,75 l	27,50 €

## Unsere Ortsweine

Der elegante Mittelbau unseres Sortiments. Weine aus traditionellen und hochwertigen Rieden. Ziel ist es auch, alte ortstypische Namen wieder zu beleben – z. B. "Gumpoldskirchner Zierfandler" oder "Pfaffstättner Rotgipfler". Anspruchsvolle Weine mit Individualität und Herkunftscharakter.

### Zierfandler Gumpoldskirchen

Aus unseren Rieden in Gumpoldskirchen. Die feinen, von fossilem Muschelkalk geprägten Böden verleihen diesem Zierfandler seine finessenreiche Kräuter-Zitrus-Note und die Mineralität. Frische Stachelbeeren mit deutlich exotischen Anklängen. Animierende Säure.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Zierfandler Gumpoldskirchen 2021	20,00 €	9,50 €
Zierfandler Gumpoldskirchen 2020	22,00 €	11,50 €
Zierfandler Gumpoldskirchen 2019	24,00 €	13,50 €
Zierfandler Gumpoldskirchen 2018	26,00 €	15,50 €

### Rotgipfler Pfaffstätten

Aus unseren Rieden in Pfaffstätten. Schwere Ton- und Lehm Böden verleihen diesem Rotgipfler sein intensiv exotisches Fruchtspiel von Kokos, Ananas und Naschi-Birne. Am Gaumen hochelegant. Gut eingebundene Säure. Spannende Mineralik.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Rotgipfler Pfaffstätten 2021	20,00 €	9,50 €
Rotgipfler Pfaffstätten 2020	22,00 €	11,50 €
Rotgipfler Pfaffstätten 2019	24,00 €	13,50 €
Rotgipfler Pfaffstätten 2018	26,00 €	15,50 €

### Chardonnay Gumpoldskirchen

Die feinen, von fossilem Muschelkalk geprägten Böden in Gumpoldskirchen verleihen unserem neuen Chardonnay Ortswein seine unverwechselbare Stilistik. Vollmundig und frisch mit Aromen von gelben Tropenfrüchten und reifem Steinobst. Finessenreiche Säure.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Chardonnay Gumpoldskirchen 2021	20,00 €	9,50 €
Chardonnay Gumpoldskirchen 2020	22,00 €	11,50 €

## 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

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2021	25,50 €	14 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2020	27,50 €	16 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2019	29,50 €	18 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2018	31,50 €	20 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2017	33,50 €	22 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2016	35,50 €	24 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2015	37,50 €	26 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2014	39,50 €	
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2013	41,50 €	

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

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2021	51,50 €	37 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2020	53,50 €	39 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2019	55,50 €	41 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2018	57,50 €	43 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2017	59,50 €	45 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2016	61,50 €	47 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2015	63,50 €	49 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2014	65,50 €	51 €
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2012	69,50 €	

## 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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2021	24,00 €	12,5 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2020	26,00 €	14,5 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2019	28,00 €	16,5 €
<i>(Sortensieger Thermenregion Verkostung)</i>		
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2018	30,00 €	18,5 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2017	32,00 €	20,5 €

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

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2021	48 €	35 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2020	50 €	37 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2019	52 €	39 €
Rotgipfler Ried Pressweingarten 2018	54 €	41 €

## 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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Zierfandler Ried Otzler 2021	24,00 €	12,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2020	26,00 €	14,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2019	28,00 €	16,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2018	30,00 €	18,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2017	32,00 €	20,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2016	34,00 €	22,50 €
Zierfandler Ried Otzler 2015	36,00 €	
Zierfandler Ried Otzler 2014	38,00 €	
Zierfandler Ried Otzler 2012	42,00 €	
Zierfandler Ried Otzler 2011	44,00 €	

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

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Zierfandler Ried Otzler 2021	48 €	35 €
Zierfandler Ried Otzler 2020	50 €	37 €
Zierfandler Ried Otzler 2020	52 €	39 €
Zierfandler Ried Otzler 2019	54 €	41 €
Zierfandler Ried Otzler 2012	66 €	

## 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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2021	24,00 €	12,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2020	26,00 €	14,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2019	28,00 €	16,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2018	30,00 €	18,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2017	32,00 €	20,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2016	34,00 €	22,50 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2015	36,00 €	
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2014	38,00 €	
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2013	40,00 €	
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2012	42,00 €	
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2010	46,00 €	

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

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2021	48 €	35 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2020	50 €	37 €
Chardonnay Ried Ruffenbrunn 2019	52 €	39 €

## Riesling Ried Zistel

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

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Riesling Ried Zistel 2020	22,80 €	12,50 €
Riesling Ried Zistel 2019	24,80 €	14,50 €
Riesling Ried Zistel 2018	26,80 €	16,50 €
Riesling Ried Zistel 2017	28,80 €	18,50 €
Riesling Ried Zistel 2016	30,80 €	
Riesling Ried Zistel 2015	32,80 €	
Riesling Ried Zistel 2014	34,80 €	
Riesling Ried Zistel 2011	40,80 €	



## 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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
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)**

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Chardonany Reserve 2019	31,20 €	19,50 €
Chardonany Reserve 2018	33,20 €	21,50 €
Chardonany Reserve 2017 <i>(Salon Bundessieger und NÖ Landessieger)</i>	50,00 €	
Chardonany Reserve 2016	37,20 €	25,50 €
Chardonany Reserve 2015	39,20 €	27,50 €
Chardonany Reserve 2014	41,20 €	
Chardonany Reserve 2013	43,20 €	

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

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
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)

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Zweigelt Rubin 2019	25,50 €	12,5 €
Zweigelt Rubin 2018	27,50 €	14,5 €
Zweigelt Rubin 2017	29,50 €	16,5 €
Zweigelt Rubin 2016	31,50 €	18,5 €
Zweigelt Rubin 2013	37,50 €	
Zweigelt Rubin 2012	39,50 €	
Zweigelt Rubin 2011	41,50 €	

## 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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Cuvee Badenerberg 2019	25,50 €	12,50 €
Cuvee Badenerberg 2018	27,50 €	14,50 €

## Ried Igel 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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Ried Igel Reserve 2018	33,00 €	19,50 €

## 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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Pinot Noir Reserve 2018	33,00 €	19,5 €
Pinot Noir Reserve 2017	35,00 €	21,5 €
Pinot Noir Reserve 2016	37,00 €	23,5 €
Pinot Noir Reserve 2015	39,00 €	25,5 €
Pinot Noir Reserve 2014	41,00 €	
Pinot Noir Reserve 2013	45,00 €	
Pinot Noir Reserve 2011	47,00 €	

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

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Pinot Noir Reserve 2018	66 €	48 €
Pinot Noir Reserve 2017	68 €	50 €
Pinot Noir Reserve 2016	70 €	52 €
Pinot Noir Reserve 2015	72 €	54 €
Pinot Noir Reserve 2014	74 €	56 €
Pinot Noir Reserve 2013	76 €	58 €
Pinot Noir Reserve 2012	78 €	60 €
Pinot Noir Reserve 2010	82 €	64 €

## 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.

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Chardonnay Barrique 2019	25,50 €	13,50 €
Chardonnay Barrique 2018	27,50 €	15,50 €
Chardonnay Barrique 2018	29,50 €	17,50 €
Chardonnay Barrique 2017	31,50 €	19,50 €
Chardonnay Barrique 2013	33,50 €	
Chardonnay Barrique 2012	35,50 €	
Chardonnay Barrique 2011	37,50 €	

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

	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Chardonnay Barrique 2019	51,50 €	37 €
Chardonnay Barrique 2018	53,50 €	39 €
Chardonnay Barrique 2017	55,50 €	41 €
Chardonnay Barrique 2016	57,50 €	43 €
Chardonnay Barrique 2015	59,50 €	45 €
Chardonnay Barrique 2013	63,50 €	49 €
Chardonnay Barrique 2012	65,50 €	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!

<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
Rotgipfler Sweet 2017	24,60 €	13,50 €
Rotgipfler Sweet 2016	26,60 €	
Rotgipfler Sweet 2015	28,60 €	
Rotgipfler Sweet 2014	30,60 €	
Rotgipfler Auslese 2012	34,60 €	
Rotgipfler Auslese 2011	36,60 €	

## 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.

<b>Flasche 0,375 l</b>	<b>Genuss im Lokal</b>	<b>Genuss zu Hause</b>
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	35 €
Rotgipfler Barrique 2010	35 €
Rotgipfler Juwel 2009	37 €
Zierfandler 2008	37 €
Rotgipfler Barrique 2006	39 €
Zierfandler Mandelhöh 2000	41 €
Chardonnay Barrique 1999	41 €
Rotgipfler Auslese Eröffnungswein 1994	43 €
Rotgipfler Spätlese 1992 (Geburtstagswein Cathi)	45 €
Rotgipfler Spätlese 1989 (Geburtstagswein Lorenz)	45 €
Zweigelt Rubin 2009	37 €
Zweigelt Rubin 2006	39 €
Blauer Burgunder Barrique 2005	39 €
Cuvée Noir 2005	41 €