



Eden ... Grüner Veltliner

Eine im morgentau-sattgrüne Wiese zeichnen das Bukett des „Eden“ aus. Eine herrliche Mischung aus fruchtigen Citrus- Pfirsich-Nuancen mit einem Hauch grünem Apfel. Im Geschmack kommen fruchtig, würzige Aromen zur Geltung, mit zugleich frischem, kraftvollem Körper, welcher sich im Abgang pfeffrig gestalten.

Farbe: Volles Gelbgrün

„Eden“ kann auch ohne Speisen zum frühen Lunch, zwischendurch wie auch am Abend getrunken werden.

Marie ... Rivaner

Eine leicht in Vergessenheit geratene Traubenart zeichnen das kräftig, frische Bukett mit einer leichten Muskatnote aus. Aroma und Grazie machen sich beim Genuss bemerkbar, ebenso ist eine Steinobstaromatik zu vernehmen. „Marie“ ist harmonisch, rund sowie elegant im Abgang. Die blumige Note wird von einer milden Säure begleitet.

Farbe: Sattes Gelbgrün

Marie ist ein hervorragender Trinkwein. Durch den milden Geschmack bieten sich vor allem leichte Gerichte an. Aber auch als G´spritzter wird er gerne getrunken.

Joseph ... Welschriesling

Fruchtig, blumig, nach Kräutern duftendes Glas, grüner Apfelduft mit einem Hauch von Zitrusnoten runden das Bukett ab. Ebenso beim Geschmack zeichnet sich „Joseph“ durch seine kombinierte, fruchtigen Kräuternuancen, würzig, pikante Struktur, gut eingebundene frische Säure und harmonisch vollem Abgang aus.

Farbe: Helles Grüngelb

„Joseph“ passt zu kalten Speisen sowie zu leichten, warmen Gerichten bis hin zu Meeresfrüchten und Fisch, ist natürlich aber auch hervorragend ohne Speisen zu genießen.

Johann ... Cuvee

Bei diesem Cuvee handelt es sich um eine freudige Kombination aus Grünem Veltliner und Welschriesling. Das Bukett gestaltet sich vielfältig durch fruchtige Nuancen gepaart mit Kräuterdüften und etwas Citrus. Grüner Apfel schwebt über allen Aromen. Würzige Aromen mit frischem Körper, harmonischer Säure und vollem Abgang charakterisieren den Geschmack von Johann.

Farbe: Gelbgrün

Johann begleitet ausgewogene, kalte sowie warme Speisen. Zur mediterranen Küche sowie gemütlichen Stunden ist unser Johann sehr beliebt.

Zoe Fleur ... Cuvee

Die Trauben Frühroter Veltliner und Rivaner bilden den gelungenen Cuvee, bei welchem blütenartige Aromen die Nase durchströmen. Im Geschmack kommen blumige- sowie leicht würzige Aromen zum Vorschein. Er zeichnet sich besonders durch seinen milden Geschmack und offener, zarter Frucht aus.

Farbe: Heller Gelbton

Es bieten sich hierbei vor allem rustikale Gerichte an. Auch Spargel oder asiatische Gerichte lassen sich sehr gut kombinieren.

Johanna ... Weißer Zweigelt

„Johanna“ ist ein vom Zweigelt gepresster Weißwein, welcher sich etwas verspielt präsentiert. Ein Hauch von Kirsche und leichte Tannine machen sich beim Geschmack bemerkbar. Im Bukett zeigt sich ein frischer Duft mit leichten Kräuternuancen.

Farbe: Heller Gelbton

Johanna ist besonders bekömmlich bei leichten Speisen, jedoch ebenso als Aperitif geeignet.

Rose ... Rosé

„Rosé“ ist ein von der Zweigelt Traube gepresster Wein und erinnert deshalb beim Bukett an frische, rote Beeren und einen Hauch von Vanille. Dieser äußerst aromatische Rose hat kräftige Frucht im Geschmack welche im Abgang kernige Nuancen entfalten.

Farbe: Helles Rosarot

Dieser Rose macht sich gut zu Meeresfrüchten und Fisch aber auch zu Nudel- und Gemüsegerichten lässt sich dieser hervorragend kombinieren.

Rouge ... Zweigelt

Rauchige Noten mit einer verführerischen Mischung aus Vanille, Kirsche und Zimt zeichnen diesen „jungen“ Rotwein im Bukett aus. Der im Eichenfass ausgebaute „Rouge“ ist äußerst aromatisch und vollmundig. Rote Beere, Kirsche, Vanille sowie ausgewogene, kräftige Tannine runden den Geschmack ab. Im Abgang machen sich rauchige Nuancen bemerkbar.

Farbe: Zartes Rot

„Rouge“ ist ideal mit kalten, leichten Speisen zu kombinieren. Durch seine Komplexität aber auch zu Fleisch- oder Wildgerichten empfehlenswert.