

# Lieber Gast,

*Bevor Karo und ich mit dem Binderhäusl vor 17 Jahren angefangen haben, da bin ich - wie viele andere sicher auch - mit folgendem önologischem Halbwissen herumgelaufen - mit dem ich übrigens mehr als mein halbes Leben sehr glücklich war:*



*“Mir schmeckt Wein, aber ich weiß nicht warum.”*

*Aber irgendwann kam bei mir der Punkt, wo ich mit diesem Wissen nicht mehr so ganz glücklich sein konnte, vor allem dann nicht, wenn man hauptberuflich mehr oder weniger damit zu tun hat. Ich wollte wissen, warum mir Wein schmeckt und welcher Wein mir schmeckt und ob ein Wein, der mir nicht schmeckt gleich ein schlechter Wein sein muss. Viele weitere Wissensetappen kamen dann noch hinzu, doch der Weg zum allumfassenden Weinwissen ist noch sehr sehr weit.*

*Lange Rede - kurzer Sinn, hier ist meine Weinkarte mit einem Querschnitt von vielen interessanten Weinen zu bezahlbaren Preisen. Sicherlich ist aber bestimmt der eine oder andere mit dabei, der genau Ihren Geschmack trifft. Beschreiben Sie mir Ihren persönlichen Lieblingsweingeschmack und ich kann Ihnen bestimmt etwas empfehlen. Oder abraten: bei manchen Weinen muss man sich geschmacklich dann doch ganz schön “reinarbeiten” :-).*

*Viele Weine und Winzer bleiben leider unberücksichtigt (Württemberg, Burgund, Baden uvm.)- zum einen fehlt mir einfach der Platz und zum schaut mich mein Steuerberater jedes Jahr nach der Inventur sehr fragend an.*

*Bei der Weinauswahl versuche ich stets darauf Wert zu legen, dass die Qualität überdurchschnittlich gut ist, aber die Preise fair bleiben. Ich hoffe, das ist mir gelungen.*

*Viel Vergnügen, Ihr Yoshi Keller*

## MNP = Mitnahmepreis

### Meine Weine

*Hier finden Sie zu allen Weinen mehr oder weniger ausführliche Beschreibungen mit Bildern und Notizen (die jedoch nicht alle von mir selbst verfasst sind - danke an die ‘Ghostwriter’)*

Deutschland	ab Seite	1
Österreich		10
Spanien		17
Italien		19
Frankreich		24
Australien, Südafrika, Argentinien		26



© unsplash

*Jahrgangsangaben ohne Gewähr & vorbehaltlich Jahrgangswechsel!*

# Deutschland

## Pfalz

### Weingut Christmann



Es ist mit ein außerordentliches Anliegen, dieses Weingut gleich als erstes zu erwähnen. Nicht nur, weil uns eine lange lange Tradition verbindet (mein Vater kaufte bei Familie Christmann schon seit Ende der Sechziger Jahre dort ein), sondern auch deshalb, weil sich das Weingut in den letzten Jahren zu einer der deutschen Referenzen vor allen Dingen in Bezug auf Riesling entwickelt hat. Ich kann mich noch daran erinnern wie Fritz Christmann in den 70er Jahren mit seinem Laster kam und Weine ablad die furchtbar Kopfschmerzen verursacht haben müssen: darunter Bacchus, Gewürztraminer oder Portugieser. Dies ist aber wohl eher der Menge geschuldet, die damals getrunken wurde. Heute arbeitet Steffen Christmann nur noch mit drei Rebsorten: Riesling - Weißburgunder - Spätburgunder - aus. Dafür geht deren Qualitäten und Lagen sehr viel mehr in die Tiefe.

PS.: Im Raritätenkeller lagern noch Schätze wie 250° Öchsle Trockenbeerenauslesen aus den 70er und 80er Jahren ....

### Riesling 2017



*Der Riesling VDP.Gutswein stammt aus einer Vorlese aus den meisten Klassifizierten Lagen des Weingutes, sowie einer kompletten Lese des Herrgottsackers in Deidesheim, des Linsenbuschs und der Nussbien in Ruppertsberg, sowie des Schlüssels und Teilen des Kapellenbergs und des Biengartens in Gimmeldingen. Bei der Vorlese werden die Trauben, die bereits eine frühe Reife aufweisen geerntet. In einem späteren zweiten oder dritten Durchgang erfolgt dann die Lese der Trauben für die eigentlichen Gewächse, die so eine noch längere Reifeperiode und vor allem das kühle Herbstklima zur Intensivierung der Frucht ausnützen können. Dieser Wein hält, was die Lagennamen versprechen - herrlich saftige Rieslingfrucht, gepaart mit einer wundervollen Frische und Eleganz. Dieser schöne Riesling begeistert mit Aromen von Äpfeln und Passionsfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit einem feinherben Finale im Nachhall.*

Flasche 0,75 l      29,-- € (MNP 19,- €)

### IDIG Riesling GG Großes Gewächs 2015



*Ein Wein der Königsklasse. Dieses Grosse Gewächs überzeugt mit einer komplexen Sammlung an Duftaromen. Einmal die Palette der exotischen Früchte hinauf und hinunter. Am Gaumen fast cremig, Kraft (jedoch nicht wuchtig), Eleganz, Geschmeidigkeit und eine dezente, fein eingebundene Säure mit süsslichen Anklängen im Abgang. Mineralität pur!*

Flasche 0,75 l      75,-- € (MNP 55,- €)

Der Riesling stellt in nördlich gelegenen Anbaugebieten hohe Anforderungen an die Lage, da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen in südwestlicher bis südöstlicher Ausrichtung entlang der Flusstäler, wie sie etwa am Rhein, an der Ahr, an der Mosel, der Saar, der Ruwer, an der Nahe, am Main in Franken oder in der Wachau gegeben sind. Die Weine der Schieferweinberge an Mosel, Saar und Ruwer gehören zurzeit unter Liebhabern aufgrund ihrer besonderen Mineralität zu den begehrtesten Rieslinggewächsen der Welt. Die trockenen Rieslingweine aus der Pfalz, aus Baden oder dem Elsass sind in der Regel wuchtiger und säureärmer.

## St. Laurent 2011

*Absolute Rarität: Dieser Wein wird nicht mehr gekeltert ..... Seine dunkle Farbe mit violetten Rändern am Glas weist schon auf einen würzigen und gehaltvollen Wein hin, der aber seine rebsortentypische Leichtigkeit und Eleganz nicht verleugnet. Die Nase wird dominiert von Pflaumen, Kirschen, Brombeere und Gewürzen wie Nelke, Thymian und ähnlichem. Am Gaumen selbst ist er fruchtig aber konzentriert mit einem eleganten Abgang. Schöner Wein für ein fast jedes Essen, obwohl der Wein selber - anders als Südfranzosen oder Chilenen - alles anderes als wuchtig ist.*

Flasche 0,75 l

32,- €

(MNP 22,- €)

## Markus Schneider

### “Black Print” 2017

*Ich habe die Flasche geöffnet und probiert und dann kams mir vor, als hätte mich des Nachbars Stier überrannt. Da soll noch mal einer behaupten, Deutsche können keine mächtigen Rotweine keltern. Eine Cuvée wie eine Mutprobe und weit weg von irgendwelchem Italo-Kitsch. Und weil wir schon bei den Klischees sind: Dieser Wein ist nichts für Frauen (sagt Karo!)*

Flasche 0,75 l

38,- €

(MNP 28,- €)



## Emil Bauer

Frech, provokant aber ehrlich. Ur-Deutsche Rebsorten modern interpretiert und plötzlich schmecken Sie wieder ...

### Sex, drugs and Rock'n roll ... just RIESLING for me, thanks

*Riesling: feinfruchtig, klassische Rieslingart mit knackiger Säure – zu mehr als 1/3 im großen Holzfass vergoren, was ihm den nötigen "Schmelz" verleiht. Dieser "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich und südländische Früchte.*

Flasche 0,75 l

27,- €

(MNP 17,-€)



# Nahe

## Prinz zu Salm-Dalberg'sches Weingut

### Riesling vom Rotschiefer 2017

Die Prinzen Salm zeigen, wie unterschiedlich ihr Terroir die Sorte Riesling beeinflusst. Hier prägt Rotschiefer den Geschmack: lebhaft vielschichtige Aromen nach Limette, Minze, Grapefruit mit Anklängen von weißen Blüten und Honig. Schmeckt weich und doch knackig, geprägt durch seine feine Mineralität. Betörend!

Flasche 0,75 l

27,- €

(MNP 17,- €)



# Rheinhessen



## Weingut Bretz Bechtolsheim



Eigentlich ist es die Schuld meines Schwiegervaters, dass ich zum Weingut Bretz kam. Schon seit Jahren kaufte er dort ein und als wir das Binderhäusl vor 17 Jahren wieder eröffneten, dachte er uns was Gutes zu tun und bat Familie Bretz, sich bei uns zu melden. Wenn Eltern etwas empfehlen, dann sind die Vorbehalte natürlich groß. Familie Bretz ließ jedoch nicht locker und rief alle 3 Monate an, bis ich mich dann doch mal "herab" ließ, mir eine Auswahl an verschiedenen Weinen zum Probieren zusenden zu lassen. Die Moral von der Geschichte: Man sollte öfter mal auf die Eltern hören. ;-)

### 2016 Dornfelder Qba trocken

Dieser mittelkräftige Dornfelder überzeugt auch den anspruchsvollen Weintrinker. Im Glas tiefes, dichtes Kirschrot. Das Bukett wird geprägt von reifen Beerenaromen. Ein charmanter und säurearmer Wein, der von einer edlen Weichheit geprägt ist. 13,0% - silberne Kammerpreismünze

Flasche 0,75 l

18,-- €

(MNP

10,-

€)

### 2014 Frühburgunder Auslese trocken

Pinot Liebhaber brauchen keine Beschreibung: Trinken! KPM in Gold.

Flasche 0,75 l

29,-- €

(MNP

19,--€)

## 2015 St. Laurent trocken barrique



*In Blindverkostungen ist dieser Wein immer ganz weit vorne. Sobald das Geheimnis gelüftet ist, dass es sich hier um einen deutschen Rotwein handelt, hinterlässt dies bei einigen Probierenden Verwirrung und Ratlosigkeit - verortete man diesen saftigen, satten und fruchtigen Wein doch eher in die neue Welt oder Italien: Der Wein Saint Laurent Barrique QbA mit 100% Saint Laurent, welche zu den geheimnisvollen Rebsorten der Welt gehört, ist nicht nur ein mittlerweiler mit Gold ausgezeichnetem Rotwein, sondern auch der pure Genuss für jeden Weinliebhaber.*



*Er glänzt im Glas mit den saftigen Rottönen von Erdbeere und Brombeere. Die Barrique-Fasslagerung verleiht diesem Rotwein die perfekte Verbindung von reichhaltigen Geschmackskomponenten von schwarzen Beeren mit feinen Tabaknoten ohne holzig zu wirken. Im Mund erschmeckt man einen Hauch von Vanille. KP Gold.*

Flasche 0,75 l

25,- €

(MNP 15,- €)

## 2017 Sauvignon Blanc trocken



*Dieser edle Wein überrascht am Gaumen mit köstlich exotischen Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeere und Ananas. Lebhaft und mit knisternder Frische überzeugt er auch eingefleischte Rieslingfans.*

Die europäische Weinfachzeitschrift Vinum hat bei Ihrem Wettbewerb "Sauvignon Blanc Trophy" den Sauvignon Blanc als Regionalsieger ausgezeichnet. Probieren Sie jetzt einen der besten Sauvignon Blancs Deutschlands! Goldene Kammerpreismünze

Flasche 0,75 l

25,- €

(MNP 15,- €)

## 2017 Riesling Kabinett lieblich

Flasche 0,75 l

18,- €

(MNP 10,- €)

## 2017 Dornfelder lieblich

Flasche 0,75 l

18,- €

(MNP 10,- €)

## 2020 Fleurant

*Diese spritzige Cuvée aus Sauvignon Blanc, Weißer Burgunder und Riesling ist der ideale Begleiter zu allen Spargelgerichten - und damit eine Top-Empfehlung für die Frühlingsküche. Nur saisonal verfügbar!. Frisch und spritzig gibt er sich am Gaumen mit harmonisch eingebundener Säure. Die Aromen erinnern an reifen Pfirsich, einen Hauch von Zitrus und knackigen grünen Apfel. Holen Sie sich den Frühling ins Haus mit diesem frischen Weißwein!*



Flasche 0,75 l

18,- €

(MNP 10,- €)

## Wohlgemuth-Schnürr

Solche Weingüter kann man nicht entdecken. Man bekommt sie empfohlen. Danke an Achim & Michaela aus Frankfurt, die mir ein Probepaket haben zukommen lassen und es Ihnen nun möglich machen, unbekannte & großartige & nachhaltige Rebsorten zu probieren.

**Wir sind Pioniere:** denn auf bald 60% unserer Weinbergsflächen wachsen neue, robuste Rebsorten mit natürlicher Widerstandskraft gegen Pilzbefall. Oft kurz „Piwis“ (Pionierweine) genannt. Sie sind Kinder europäischer Traditionssorten und robuster Wildreben – und sie sind nicht nur im Weinberg und im Glas sehr überzeugend, auch ihre Namen haben Klang: Mit ihnen benötigen wir 80% weniger Pflanzenbehandlungsmittel, verbrauchen weniger Treibstoff, vermeiden Bodenverdichtungen und sparen Zeit... Zeit die wir lieber in weitere innovative Genussprojekte stecken. Doch kurz zurück auf Anfang: Begonnen hat unserer Winzerleben als berufliche Quereinsteiger. Die Übernahme und Fortführung des Familienweingutes Wohlgemuth – mit Weinbergen in den rheinhessischen Top-Lagen Morstein und Höllenbrand – erlaubte uns mit eigener Qualitäts- und Arbeitsphilosophie ein Traditions Handwerk zu leben und gleichzeitig bis heute immer wieder neue Wege zu gehen“ (Familie Wohlgemuth-Schnürr).

### 2015 Spätburgunder Lage “Höllensbrand” Spätlese Reserve trocken



*Eleganter Spätburgunder mit ausbalanciertem Aromen-Tanningerüst. Dieser Wein repräsentiert in gelungener Weise die feingliedrige, noble Typizität seiner Rebsorte. Fruchttige Aromen von Erdbeere über Kirsche, Brombeere und etwas schwarzer Johannisbeere finden eine angenehme Balance mit den zarten Vanilletönen der Barrique reife. Goldmedaille der Landwirtschaftskammer*

Flasche 0,75 l

29,- €

(MNP 19,- €)



Der Spätburgunder, auch Pinot Noir, Pinot Nero oder Blauburgunder genannt, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein, die polarisiert wie keine andere Rebe. Freunde von wuchtigen, körperreichen, schweren Weinen werden wohl nie mit ihr warm werden.

Es handelt sich um eine eher schwierige Rebsorte. Sie ist sprichwörtlich dünnhäutig und reagiert stark auf Klimaschwankungen (Hitze/Kälte). Ihre dünne Schale verlangt darüber hinaus eine sehr feinfühligere Bearbeitung, da sie sehr schnell reißt oder bricht und damit zu früh ihren Saft freisetzt. Nur Winzer, die über beste südseitige Hanglagen mit fruchtbaren, warmen, genügend kalkhaltigen Böden verfügen, sollten an die Auspflanzung dieser Sorte denken. Die Rebe zeigt sich weinbaulich sehr problematisch (Abbau, äußerst empfindlich gegen Chlorose, Fäulnis, Virusbefall etc.).

Die Alterung der Pinot-Noir-Weine ist nur schwer vorauszusagen, Spitzenweine sind jedoch sehr langlebig und entwickeln dann außerordentlich komplexe Aromen (im Binderhäusl-Weinkeller liegen noch 1960er “La Tache” aus dem Herzen der Burgund).

## 2016 Cabertin



*Dieser Wein ist ein Meisterwerk aus einer noch unbekanntem, aber pilzwiderstandsfähigen Rebsorte, die dazu beitragen soll, weniger Chemie in den Weinberg zu bringen, was das Credo dieses Weingutes ist: natürlicher Widerstand. Konsequente Arbeit im Weinberg verbunden mit einer starken Ertragsreduzierung und langer Reife im kleinen Holzfass haben ihn zu einem Glanzstück nicht nur meiner Weinkarte reifen lassen. Goldmedaille der Landwirtschaftskammer.*

Flasche 0,75 l

29,- €

(MNP 19,- €)



## 2017 Malvasier EDITION Lage "Westhofener Morstein"

*Die Legende sagt, Luther habe sich 1521 zu Worms am Wein dieser uralten Rebe gestärkt. Malvasier ist heute in Deutschland fast ausgestorben. In Österreich ist er noch öfter anzutreffen - dort auch unter dem Namen "Frühroter Veltliner". Ein Wein mit feiner Würze und kräftiger, dezent exotischer Frucht. Sehr milde Säure. Toller Essensbegleiter für asiatische Küche. Goldmedaille der Landwirtschaftskammer.*

Flasche 0,75 l

25,- €

(MNP 16,- €)

## 2019 Johanniter

*Pilzwiderstandsfähige Rebsorte mit intensiven Grapefruit-Pfirsich Aromen. Fein, vollmundig, trocken und fruchtig zugleich mit verspieltem Säurespiel.*

Flasche 0,75 l

17,- €

(MNP 10,- €)



## 2019 Grauburgunder

*Stilvolle Frucht gepaart mit zurückhaltender Säure ergeben diesen distinguierten Weingenuss, der in Italien als Pinot Grigio bekannt ist.*

Flasche 0,75 l

17,- €

(MNP 10,- €)

## 2019 Prior

*Selten habe ich einen Rotwein getrunken, der so bekömmlich ist. Der Grund ist sicherlich die Piwi-Rebsorte, die fast ohne Pflanzenschutzmittel auskommt. Die Rebe entstammt der roten Burgunderfamilie und hat entsprechendes rotes Fruchtspiel ohne aufdringlicher Würze. Da die Traube dickere Schalen hat, ist die Farbe kräftiger als beim Spätburgunder - für mich die Königin der roten Rebsorten. Ein sehr gut zugänglicher, unkomplizierter Wein mit genug Tiefgang auch für kräftigere Speisen.*

Flasche 0,75 l

17,- €

(MNP 10,- €)

# Mosel

## Maximin Grünhaus

Seit fast zwei Jahrtausenden werden an der Mosel Reben kultiviert, seit dem 15. Jahrhundert Riesling – die „Königin der Weißen Reben“. Sie gilt als kapriziös und findet hier an der Mosel besondere Voraussetzungen: Blauen Devonschiefer, eine lange Vegetationsdauer, Hänge am Fluss mit intensiver Sonnenbestrahlung.

### 2017 Maximin Riesling



*Kann ein Wein "heiter" schmecken? Ja, dieser erfrischende, feinherbe Riesling mit perfekter Säure-Zucker Harmonie kann dies vor allem zu Salaten und scharfen Gerichten. Und wie!!*

0,75 l      23,-- €      (MNP 14,- €)

## Josef Milz

### 2017 Riesling Großes Gewächs "Leiterchen"

*Das Weingut ist 500 Jahre alt - ein beeindruckendes Jubiläum. Die Steillage mit bis zu 60% Neigung ist das Herzstück der "Trittenheimer Apotheke". Feuerstein, Meersalz und zitrische Noten in der Nase. Am Gaumen elegante und rassige Säure mit einem ganzen Garten gelber Früchte sowie dezenten Kräuternoten. Ein Monument der Mosel.*

0,75 l      48,- €      (MNP 35,- €)





# Rheingau

## Weingut Georg Breuer

### Riesling Rauenthal Estate 2014

*Dieser fruchtige Riesling aus der Rauenthaler Ortslage leuchtet hellgelb und leicht grünlichen Reflexen. Intensive Zitrusaromen von Grapefruit, Limette und etwas Orange strömen in die Nase. Der Gaumen vernimmt eine frische Fruchtvielfalt in der Kombination mit dezenten floralen und kräutrigen Nuancen.*

Flasche 0,75 l

29,- €

(MNP 19,- €)



### Riesling Terra Montosa 2015

*Terra Montosa steht für den Ausdruck "gebirgige Erde". Das Traubengut stammt aus den am Rhein gedeihenden Steil- und Hanglagen. Der Wein leuchtet herrlich hell grüngelb im Glas und duftet köstlich animierend von gelben Früchten. Der Wein ist mit einer - von Kräutern begleitet - ungeahnt saftigen Fruchtfülle ausgestattet, die in feinem Wechselspiel von Frucht, Säure und Mineralik steht.*

Flasche 0,75 l

39,- €

(MNP 26,- €)

### 2014 Riesling Nonneberg

*Mittleres Gelb, glänzend, brillant. Unglaublich komplexes Bouquet, ansprechend, mit Noten von Wiesenkräutern, Rosen und gelben Früchten, herrlich. Am Gaumen elegant, vielschichtig und mit unendlicher Mineralik präsentiert sich dieser komplexe Rheingauer Riesling als absoluter Spitzenwein. Eine prägnante Mineralik mit zitroniger Würze und guter Säure belebt den Gaumen. Ein großer Riesling mit einem enormen Potenzial! Parker 95, Falstaff 94*

Flasche 0,75 l

89,- €

(MNP

79,- €)

# Österreich

## Burgenland



**Gesellmann**

**2017 Opus Eximium No. 29**

*Dunkles Rubingranat, opaker Kern, zarte violette Randaufhellung. In der Nase dichte Brombeerfrucht, mit zarter Blätterwürze unterlegt, zart nach Lakritze und Vanille. Am Gaumen kräftig - dennoch geschmeidig, sehr ausgewogenes Spiel von Frucht und Holz, seidig süße Tannine, extrem gute Länge. Finessenreiches Finish.*

Flasche 0,75 l      54,-- €      (MNP 39,- €)

## Birgit Braunstein

**2011 Oxhoft**

*Ihr Flaggschiff ist nach der althochdeutschen Bezeichnung für das Barriquefass benannt, in welchem die Cuvée 24 Monate schlummern durfte. Tief dunkle Farbe mit schwarzem Kern, feine Frucht nach dunklen Wald-, Kirsch- und Johannisbeeren, zart rauchige, würzige Note, voller, kerniger Wein, am Gaumen minzig, mediterran kräutrig und weich mit mildem, langem Abgang.*

Flasche 0,75 l      59,-- €      (MNP 42,- €)

## Paul Kerschbaum

**2013 Blaufränkisch classic**

*Was wäre Burgenland ohne Blaufränkisch ... wohl fast so wie Burgund ohne Pinot Noir oder Deutschland ohne Riesling ...*

*Feiner Blaufränkisch-Vertreter von Paul Kerschbaum. Deutliche Brombeeraromen, dicht, saftig, reife Frucht im Abgang und dank des Ausbaus im großen Holzfass anhaltend am Gaumen.*

Flasche 0,75 l      24,-- €      (MNP 15,- €)



# Steiermark

## Jöbstl

### 2010 Blauer Wildbacher rot

*Eine außergewöhnliche Rarität aus der bekannten "Schilcherei". Ein leichter Rotwein mit kristallklaren, betont festen Tanninen, so wie man es von einem erstklassigen Bordeaux ebenfalls kennt.*

Flasche 0,75 l      21,- €      (MNP 13,- €)

### Pink Buco

*Ein Art "Prosecco" rose mit Holunderblüten-Zitrusdosage. Prosecco ist aber falsch, denn das ist eine italienische Rebsorte, aus die ein anderer berühmter Perlwein hergestellt wird. Laut EU Verordnung handelt es sich hier um "aromatisiertes weinhaltiges Getränk" - was aber ziemlich unsexy klingt. Egal: Die, die ihn kennen, sind aber süchtig danach und wenn Sie ihn probiert haben, wissen Sie warum ...*

Flasche 0,75 l      24,- €      (MNP 12,- €)

Glas 0,1 l      3,90 €

### 2017 Sauvignon Blanc

*Eigentlich ist im Weinkeller bei mir kein Platz mehr, aber Steiermark ohne Sauvignon ist wie Italienurlaub ohne Espresso. Geht nicht!*



*Betörend intensive Frucht mit diesen typischen grasigen Nuancen gepaart mit gut strukturierter Säure machen diesen Wein zu einem Freund meiner Kasse - sie brauchen nämlich wahrscheinlich zwei davon :-)*

Flasche 0,75 l      19,- €      (MNP 11,- €)

# Thermenregion

## Weingut Alphart

### 2017 Rotgipfler vom Berg

*Dieser klassisch ausgebaute Rotgipfler ist verspielt und mittelkräftig im Alkohol. Er glänzt durch seine Eleganz und seine tropische Fruchtnote. Ein toller mittelkräftiger Wein. 12,5 vol%, trocken. Meine perfekte Empfehlung zu asiatischen Gerichten und eine meiner persönlichen Lieblinge.*

Flasche 0,75 l      24,- €      (MNP 14,- €)



# Weinviertel

## Weingut Fürnkranz Mailberg



Wer behauptet, bekannte Weingüter würden hervorragende Weinqualität produzieren, hat meistens Recht. Aber es gibt auch die unbekannteren, kleinen Weingüter, wo der Inhaber wie im Binderhäusl alles in Personalunion ist: Winzer, Kellermeister, Papa, Lagerist, Hausmeister, Vertriebler und Lieferant. So einer ist Hubert. Und weil ich ihn bei seinen sehr persönlichen Lieferterminen immer über Weinanbau löchern kann, schätze ich es umso mehr, dass er - obwohl er sich bestimmt manchmal wie wir ein paar Hände mehr wünscht - sich immer dafür Zeit nimmt. Sein Papa hat auch schon meinen Papa beliefert. Unser österreichisches Hausweingut seit über 35 Jahren.

### 2016 Grüner Veltliner Reserve

*Mit viel Finesse präsentiert dieser Wein von der Riede Rosen Point das ganze Spektrum eines perfekten Grünen Veltliners: kraftvoll, elegant, eine gehörige Portion Pfefferl und einen ganzen Großhandelsmarkt an Früchten. Hohes Reifepotential ...*



Flasche 0,75 l      21,-- €      (MNP 13,- €)

### 2016 Grüner Veltliner Exklusiv

*Es gibt Weine, die gibt es eigentlich nicht. Die Rebsorte ist eigentlich nicht dazu geeignet, halbtrocken ausgebaut zu werden. Dennoch gelingt es Hubert in beeindruckender Weise, die pfeffrig-fruchtige Säure der Traube mit soviel Restsüße zu kombinieren, um die Frucht im Glase explodieren zu lassen ohne süß zu schmecken.*

Flasche 0,75 l      19,-- €      (MNP 11,--€)



### 2018 Weißburgunder

*Fruchtig und trocken: Ausgeglichener Kabinettwein mit angenehm verspielter und dezenter Säure mit für Burgunder typische Birnen- und Quittennoten der zu allem passt - nimmt es auch mit etwas kräftigerem Speisen auf.*

Flasche 0,75 l      19,-- €      (MNP 11,- €)

### 2018 Chardonnay

*Enorm extraktreich mit der typischen Note nach reifen gelben Früchten und weicher Säure. Und dann dieses wunderbar schmelzige Mundgefühl ...*

Flasche 0,75 l      21,-- €      (MNP 13,- €)

## 2015 Cabernet Sauvignon

Preiswerter "Kracher" von Hubert persönlich empfohlen. Wunderbare feste Nase nach Kirschen, schwarze Johannesbeeren und Waldbeeren, die sich im Gaumen bestätigt. Ausbalancierte, aber betonte Tannine, kräftig im Abgang.

Flasche 0,75 l      23,-- €      (MNP 13,- €)



## 2011 Zweigelt classic

Rote Früchte eingebettet in sehr dezenter und harmonischer Säure. Ein unkomplizierter Speisenbegleiter und der Wein, der bei uns im Binderhäusl seit Wiedereröffnung 2004 nicht auf der Weinkarte fehlen darf.

Flasche 0,75 l      17,-- €      (MNP 9,-- €)



Dr. Zweigelt kreuzte im Jahre 1922 Blaufränkisch und St. Laurent zur heute sehr populären Zweigelt-Traube (auch Rotburger genannt), die sehr vielschichtig ausgebaut werden kann.

## 2017 Zweigelt rosé

Die blauen Zweigelt-Trauben werden gekeltert und nur kurz auf der Maische gelassen, damit der Most die dezente rosa Färbung erhält. Spritzig-frischer Wein besonders schmackhaft an heißen Tagen.

Flasche 0,75 l      17,- €      (MNP 9,- €)

## 2005 Grüner Veltiner Eiswein

0,375 l      28,- €



Eiswein wird aus überreifen Trauben (ohne Edelfäule) hergestellt, die bei unter -7 °C gefroren geerntet und gepresst werden. Das in den Beeren enthaltene Wasser kristallisiert bei diesen Minusgraden größtenteils aus, sodass ein Teil des "gefrorenen Wassers" nicht in den Kelterbottich gelangt. Die Zuckerkonzentration im Most ist demnach sehr hoch.

## 2005 Weißburgunder Trockenbeerenauslese

0,375 l      35,- €



Trockenbeerenauslese ist ein Prädikat für Qualitätsweine. Eine Trockenbeerenauslese wird aus Trauben gekeltert, die an der Rebe vom Botrytis-Pilz befallen sind, der im Herbst die so genannte Edelfäule hervorruft. Durch den Pilzbefall wird die Haut der Trauben durchlässig, so dass sie austrocknen können, wodurch der Zucker stark konzentriert wird. Die einzelnen Beeren verbleiben so lange am Rebstock, bis sie nahezu zu Rosinen eingetrocknet sind.

Traditionell werden in Deutschland die einzelnen Beeren von Hand ausgelesen, in der Praxis ist jedoch nur ein Mostgewicht von 150 bis 154° Öchsle für das Erreichen des Prädikats ausschlaggebend. Besonders starker Botrytisbefall, lange Reifezeit und günstige Bedingungen können das namensgebende Auslesen oder Ausbrechen der Beeren überflüssig machen. Daher stammt auch die Bezeichnung „Ausbruch“ für Trockenbeerenauslesen.

Die Beeren liefern dann winzige Mengen eines in Deutschland einzigartigen, eher alkoholarmen Elixiers mit oft nur 5-8% Alkohol und grossen Mengen an unvergorenem traubeneigenen Zucker und einer brillanten Säure. Gute Trockenbeerenauslesen sind meist bernsteinfarben, ihre Haltbarkeit liegt bei 100 Jahren und mehr

## Weingut Mantler Ebersbrunn



*ca. 25 km nordöstlich von Krems und 60 km nordwestlich von Wien liegt dieses kleine Dorf mitten in der Heimat des Weines ... dem niederösterreichischen Weinviertel. Nur 100 Häuser muss der Briefträger hier abfahren, wobei beinahe jedes Zweite ein paar „Vierteln“ Weingärten sein Eigen nennen darf. Weinverkauf wird im Hause Mantler schon seit*

*Generationen betrieben, früher natürlich in einem klassischen Mischbetrieb mit Viehhaltung, Landwirtschaft und allem was dazu gehört. Geliefert wurde schon damals bis Wien ... mit zwei natürlichen PS konnte das aber schon mal ein bisschen länger dauern. Auf den Weinbau spezialisiert hat sich Karl in den 1980er Jahren. Geliefert wird nun schon mit eigenem LKW, persönlich von Karl, Thomas und Benedikt hauptsächlich an Gastronomie in Salzburg, Tirol und Niederösterreich und Inzell ;-)*

### 2019 Gemischter Satz

*aus den Sorten Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Frühroter Veltliner und Gelber Muskateller. Leicht und duftig, in der Nase Holunderblüten sowie grüner Apfel, harmonisch mit saftigem Körper. Leicht und frisch.*

Flasche 0,75 l      19,- €      (MNP 11,-- €)



Im Gegensatz zur Cuvée werden hier mehrere Rebsorten in einem Weingarten zusammen angebaut und nach der gemeinsamen Lese auch gemeinsam zu Traubenmost gekeltert und vergoren. Durch die unterschiedlichen Reifegrade und den unterschiedlichen Säuregrad der Rebsorten wollte man ursprünglich das Risiko minimieren und eine gleichbleibende Weinqualität sichern. Erwünschter Nebeneffekt ist eine deutlich erhöhte Vielschichtigkeit des Endproduktes. Heute hat sich der Gemischte Satz vor allem in der österreichischen Weinbauregion Wien und in der Steiermark (dort unter der Bezeichnung Mischsatz) gehalten und gilt als Spezialität

### 2017 Zweigelt reserve

*Zwetschke, dunkle Kirsche und Röstaromen, am Gaumen vollmundig mit reifer, intensiver Frucht und Schokonoten, kräftig mit weichem Tannin, lang anhaltend.*

Flasche 0,75 l      23,-- €      (MNP 15,-- €)

## 2018 Roter Veltliner

*Der karge Sandboden verleiht diesem nach grünen Apfel, Limette und Mango schmeckenden leichten Wein eine animierende Spritzigkeit, die wunderbar in den Sommer passt.*



Flasche 0,75 l

19,- €

(MNP 10,- €)

## Wagram

### Weingut Nimmervoll

*Die Beschreibungen sind übrigens von Gregor Nimmervoll persönlich. Und wenn Sie sich die Bilder zu den Weinen genauer ansehen, dann können Sie sich ein "Bild" machen, wie die Weine schmecken.*

## 2018 Nimm Rosé

*Kecke Beerenfrucht mit einem Schuss Pikanz bietet der „Nimm Rosé“ und macht damit Freude auf mehr. Zweigelt-Trauben in ihrer frechsten Form formen einen Spaßmacher der anregenden Sorte und erbringen den Beweis, dass Rosés nicht umsonst zur Wiederentdeckung der vergangenen Jahre geworden sind.*



Flasche 0,75 l

21,- €

(MNP 11,- €)

## 2015 Schafberg Grüner Veltliner

*Der Grüne Veltliner vom "Schafflerberg" zeigt, was Veltliner auch sein kann: Vollreife Trauben aus der Lösslage Schafberg bringen eine Aromenvielfalt mit sich, die ihresgleichen sucht. Opulenz und Dichte kennzeichnen einen Wein, dessen wahre Pracht erst vollkommen offenbar mit etwas Lagerung wird. Sehr kräftig.*



Flasche 0,75 l

29,- €

(MNP 19,- €)

## 2011 Weißburgunder Beerenauslese

*Pfirsich, Grapefruit und Mandarine charakterisieren die exotisch-fruchtige Nase, dazu kommt ein Hauch von Karamell und Rauch. Am Gaumen sehr getragene Süße, die von einem dezenten Säurespitz aufgepeppt wird. Birnennektar und nussige Aromen sorgen auch im Abgang für einen wahren Fruchtkorb.*

Flasche 0,375 l

29,- €

(MNP 21,- €)

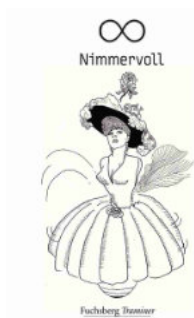
## 2017 Roter Veltliner Eisenhut

Keine andere Rebsorte ist so mit dem Wagram und seiner Geschichte verbunden wie der Rote Veltliner. Die längste Zeit als „schwierig“ verschrien, beweist die Sorte, welches Potential in vermutlich schwierigen Charakteren schlummern kann. Die Großriedenthaler Riede Eisenhut - eine der besten Lagen des Wagram - bietet die besten Voraussetzungen für sein Potential. Mit ihrer ungemeinen Tiefgründigkeit und Präsenz eröffnet sich ein Charakter, den man – einmal genossen – nie wieder vergisst. Die Aromenvielfalt reicht von kandierten Früchten bis hin zu Marzipan und türkischem Honig. Komplex & elegant.



Flasche 0,75l            32,-- €            (MNP 22,-- €)

## 2012 Fuchsberg Traminer



Der Traminer ist unser besonderes Liebling. Schon seit Beginn unseres Interesses für Wein gehört die Sorte mit dem einzigartigen Rosenduft und dem überwältigenden Aromenspektrum zu unseren absoluten Favoriten. Folglich haben wir nach dem Roten Traminer auch dessen Bruder, den Gelben Traminer in unseren Rieden gepflanzt und werden künftig die Vorzüge beider Varietäten vereinen.

Flasche 0,75 l            29,-- €            (MNP 19,- €)

## 2017 Mittersteig Weißburgunder

Der Ursprung unserer Burgunderliebe. Kongeniale Symbiose aus Charaktersorte und Spitzenriede, mit Tiefgang, Anmut und purer Eleganz. Ungemeine Finesse mit feiner Säure und typisch burgundiger Charakteristik. Der geheime Star des Hauses.



Flasche 0,75 l            29,-- €            (MNP 19,- €)

## 2016 Grüner Veltliner Engilmar Große Reserve

Der althochdeutsche Begriff Engilmar – wörtlich übersetzt „von den Engeln geliebt“ ist nicht nur namensgebend für unseren Heimatort Engelmansbrunn. Als Krönung des Sortiments steht Engilmar auch für Weine, die unserem Anspruch an Große Reserven gerecht werden. Die Große Reserve ist unser Versuch, das Maximum aus vollreifen Trauben auszureizen. Im Duft sehr intensive Veltlinerwürze mit zarter Blütenaromatik unterlegt. Ein Wein, von Dichte und Fülle getragen, durch den Ausbau im Akazienholz stehts vielschichtig und eigenständig. Am Gaumen ausdrucksstark und mächtig, jedoch immer der Eleganz typischer Nimmervoll-Weine treu. Ein wahrlich großer Wein! Der König unseres Kellers – prunkvoll, opulent und edel.

Flasche 0,75 l            48,- €            (MNP 38,- €)



# Spanien

## D. O. Montsant Priorat

### Terra de Verema - Finca la Cometa

#### 2007 Corelium



*Die Macht ist definitiv mit ihm: majestätische Opulenz gepaart mit gewaltiger Schiefermineralik. Der Wein der Finca la Cometa wuchert mit seinen Pfründen: Satte Frucht, Brombeere, Schwarzkirsche neben Zwetschen und Trockenobst betören sofort die Sinne. Darauf folgen kühle Noten nach Eisen und nassem Stein, besser gesagt nassem Schiefer (deshalb auch das Etikett). Etwas Rauchspeck, dunkle Schokolade und Veilchen runden die raumgreifende Nase ab. Wohl eines der größten Monumente aus dem Ausnahmejahr des Priorat 2007 und wohl auch in meinem Weinkeller. Frei nach dem Motto: "Wir leben zwar weit über unsere Verhältnisse, aber noch lange nicht standesgemäß!"*

Flasche 0,75 l

79,- €

(MNP 59,- €)

### Domaines Bernhard Magres

#### 2011 Herència del Padrí

*Atemberaubende Terrassenlagen, extremes Schiefer-Terroir, ein unschlagbarer Mix aus autochthonen und internationalen Rebsorten sowie visionäre Winzer. Dies hat das katalanische Priorat zu einer der weltweit geachtetsten Weinregionen geformt. Kein Wunder also, dass Bernard Margrez - der charismatische Franzose - aufs Priorat aufmerksam wurde, und 2006 einige uralten Weinberge erwarb und ein eigenes Priorat-Weingut, die Herència del Padrí gründete.*



*Die 2011er Version macht da keine Ausnahme und deutet schon mit ihrer schwarz-opaken Farbe mit dunkel-violettem Saum an, dass sie keineswegs um Beaujolais-Fans wirbt. Das mächtige Bouquet stößt in dasselbe Horn und verströmt üppige Aromen nach Brombeeren, Cassis, Süßholz, Rauch, neuem Eichenholz, Gewürzen, schwarzen Oliven und Toast, alles auf dem kühlen Grund einer Oberton-Mineralität, die für Frische und Transparenz sorgt. Am Gaumen mächtige Tannine, konzentrierte Frucht, starke Barrique-Aromen und eine wuchtige Textur lassen fast an einen Amarone denken, wenn nicht auch hier dezente Mineralität für ausreichend Frische sorgen würde. Im Nachhall dann eher mediterran mit temperamentvoller Kräuterwürzigkeit und saftigem Schmelz.*

Flasche 0,75 l

35,- €

(MNP 25,- €)

# Junilla

Hammeken Cellars

## 2016 Montgo Monastrell

*Im Glas beeindruckt er in einem kräftigen Kirschrot, im Bouquet reife Kirschen, Cassislikör und feine, vollkommen ausgewogene Röst- und Vanillenoten. Am Gaumen gehaltvoll, doch dabei stets von feiner Eleganz geprägt. Sehr schöner Nachhall mit Schokolade, Kräutern und reifen, roten Beeren.*

Flasche 0,75 l

24,- €

(MNP 14,- €)



© unsplash Maja Petric

# Italien

## Toscana - Chianti

### Barone Ricasoli

#### 2016 Chianti Classico Riserva

*Die Geschichte des Weingutes geht bis auf das 12. Jh. zurück und zählt somit zu den ältesten Weingütern der Welt. Es befindet sich im Besitz der berühmten Adelsfamilie Ricasoli. Baron Bettino Ricasoli erbte um 1830 das vernachlässigte Familiengut Castello di Brolio und begann den Weinbau zu reformieren, indem er sich auch selbst intensiv mit dem Weinbau auseinandersetzte. Seit 1993 leitet Francesco Ricasoli, 32. Baron di Brolio, das Unternehmen mit dem Hauptsitz "Castello di Brolio".*



*Rubinrote Farbe mit granatrotem Schimmer. Intensives Bouquet mit Duftnoten von Himbeeren, Brombeeren, Veilchen und einem Hauch von Vanille. Ein voller, mild-würziger, eleganter, langanhaltender und gut ausbalancierter Rotwein.*

Flasche 0,75 l

32,-- €

(MNP 21,-- €)



Chianti ist ein Rotwein aus der Toskana, der im wesentlichen aus der Sangiovese-Traube besteht. Er war früher das Synonym für italienischen Wein schlechthin, und er wurde traditionell in strohumflochtenen Flaschen (fiasco) verkauft. Es handelt sich um einen Wein, dessen Trauben im Gebiet bestimmter Gemeinden der Toskana gewachsen sind. Insgesamt gibt es sechs klassische Chianti-Zonen, die willkürlich durch Gemeindegrenzen festgelegt wurden und zum Teil sehr unterschiedliche Bedingungen für die Trauben beinhalten. Dementsprechend sind auch die Ergebnisse der Chiantis sehr unterschiedlich. Kommt der Wein aus dem eigentlichen Chianti-Gebiet zwischen Florenz und Siena, darf er sich Chianti Classico oder Chianti Classico Riserva nennen. Der Wein muss dann zum Beispiel auch gewisse Zeit (für Riserva zwei Jahre) in Eichenfässern lagern und es dürfen nur gewisse Rebsorten gemischt werden. Den größten Anteil hat immer die Sangiovese-Traube (mindestens 80 %). Andere Rebsorten sind Canaiolo und Cabernet Sauvignon. Weißweintrrauben sind offiziell verboten. Im 19. Jahrhundert war ein Anteil von etwa 10 Prozent Weißwein als obligatorisch festgelegt worden. Damals, 1841, hatte Bettino Ricasoli nach systematischen Verschnittversuchen das optimale Mischungsverhältnis für den Chianti ermittelt. Bereits 1971 revolutionierte das berühmte Haus Marchese Antinori mit dem Tignanello den Weinbau. Antinori war überzeugt, einen großen Rotwein ohne Weißweinanteil produzieren zu können. Er entschloss sich, auf das DOC-Siegel zu verzichten. Der große Erfolg gab ihm recht. Seither wird im Chianti nun ein Wein erzeugt, der dem heute vorherrschenden Geschmack „trocken“ entspricht und sich am Stil der Bordeaux-Weine orientiert. Der klassische alte Chianti dagegen war ein fruchtiger und überdies nur relativ kurz lagerbarer Wein. Nur noch sehr wenige Winzer fertigen diesen traditionellen Chianti, und zwar als Auftragsarbeit für Luxusrestaurants. Chianti Classico DOCG: diese Zone umfasst das Ursprungsgebiet des Chianti, hier sind meist die langlebigsten und feinsten Exemplare zu finden, allerdings liegen diese Weine auch preislich in einer anderen Klasse. Das Konsortium "Chianti Classico", mit Sitz in Greve in Chianti, hat die Schutzmarke "Gallo Nero" (schwarzen Hahn) ins Leben gerufen. Ein "Gallo nero" auf dem Flaschenhals bürgt für die Qualität dieses Weins.

## Castello Meleto

### 2010 Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Dieser Wein von Castello di Meleto ist ein echtes Phänomen. Denn hier hat man die Geburt der neuen Top-Kategorie Gran Selezione genutzt und mit einer handwerklichen Kleinst-Edition von nur 4.000 Flaschen den höchstbewerteten Wein erzeugt, der jemals dieses Weingut verlassen hat: 95 Punkte holt James Suckling aus der Tasche!! Er sieht den Wein damit auf Augenhöhe mit 2010er Ornellaia, 2010er Felsinsa Maestro Raro oder 2010er Le Macchiole Paleo, die ebenfalls 95 Punkte bekamen, aber in ganz anderen Preis-Regionen unterwegs sind. Und so findet eine bewundernswerte Qualitäts-Rallye, die das Castello di Meleto in den letzten Jahren hingelegt hat, ihren vorläufigen Höhepunkt.

Und der Jahrgang 2010 rechtfertigt seine exzellente Note von Beginn an, nur selten schafft ein Chianti Classico eine derart beeindruckende Balance zwischen Sangiovese-Frucht, genialem Einsatz von Barriques und verführerischer Eleganz. Mit dichtem Rubinrot mit purpurnen Reflexen fließt der Wein ins Glas. Das vielschichtige Bouquet verströmt eine Fülle von Düften und startet mit Toast, Edelschoko und Espresso, geht dann über in floralen Noten nach Veilchen, um dann die Fruchtkarte mit schwarzen Kirschen, Brombeeren und Cassis auszuspielen, bevor balsamische Noten und Gewürze das Zepter übernehmen. Am Gaumen spürt man, dass das Gran Selezione ernst gemeint ist. Große Fruchttiefe, präzise fokussierte Tannine, sehr schön eingebautes Holz, feine Waage zwischen Kraft und Finesse, dabei jederzeit eine Menge Sangiovese-Charme versprühend. Der Nachhall lang und ergiebig.

Flasche 0,75 l      59,- €      (MNP 49,- €)

## Toscana - Bolgheri

### Azienda Agricola Eucaliptus (Bolgheri)

#### 2017 Clarice

An der 10 km langen Via Bolgherese zwischen Castagneto Carducci und Bolgheri reihen sich wie an einer Perlenschnur DIE Weingüter der Toskana: San Guido, Caccia al Piano, Le Macchiole, Ornellaia, Le Grascete, Podere Grattamacco, Guado al Tasso und mittendrin Dario di Vairas Agriturismo mit diesem außergewöhnlichen Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Gleiche Sonne, fast gleiche Lagen, gleiche Trauben für vernünftig wenig Geld. Würziger, komplexer Auftakt mit kräuterfrischer Note. Vollmundiger Gaumen mit guter Balance von frischer dunkler Beerenfrucht und Röstaromen. Langes Finale. Kleinproduktion von 8000 Flaschen. Urlaubsinfos auf [www.agriturismoeucaliptus.com](http://www.agriturismoeucaliptus.com). Sollten Sie in der Gegend sein, dann besuchen Sie auf alle Fälle auch mal das „Bolgheri Green“ von [www.poderearduino.com](http://www.poderearduino.com)



Flasche 0,75 l      32,- €      (MNP 22,- €)

## Tenuta die Vaira (Bolgheri)

### 2017 Caccia al Palazzo

*Auf der andere Seite des Parkplatzes von Eucaliptus hat sein Cousin Dario sein Weingut, wo er diesen liebreizenden Vermentino keltert. Wunderbare zitronige Aprikosennoten mit verspielter Säure und angenehmen Fruchtspiel.*

Flasche 0,75 l

28,-- €

(MNP 18,-- €)



## Toscana - Bolgheri

### Azienda Agricola Ceralti (Castagneto Carducci)

#### 2018 Lillarae



*Wie Sie ja wissen, suche ich bei Weinen gerne das Außergewöhnliche und das habe ich hier bei Iacopo definitiv gefunden: Eine intensiv-fruchtige, sehr kräftige Cuvée aus Viognier, Chardonnay und Traminer. Da fliegt einem Orangen, Passionsfrüchte und Pfirsiche aus dem strohgelb-goldenen Glas entgegen und alles hübsch dekoriert mit einer dezent blumigen Veilchennote. Ein sehr intensives Geschmackserlebnis mit dezentem Holzeinsatz und definitiv ein Highlight dieser Weinkarte.*

Flasche 0,75 l 35,-- €

(MNP 26,-- €)

#### 2018 Sangiovese

*Die ursprüngliche toskanische Rebsorte wird vom Weingut Ceralti perfekt auf die Flasche gebracht: Eher leicht, viel Frucht mit zurückhaltendem Tannin. Unkompliziert und rubinrote Farbe im Glas.*

Flasche 0,75 l

25,-- €

(MNP 15,-- €)

#### 2018 Nubia

*Fruchtgeladene Rosé-Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Angenehme Mineralik mit balnciertem Säurespiel.*



Flasche 0,75 l

25,-- €

(MNP 15,-- €)

## Villa Caprareccia (Bibbona)



### 2015 Alighino

*Am Ende der Via Bolgherese kurz vor der Ortschaft Bibbona befindet sich das familiengeführte Weingut der Familie di Galli (übrigens mit einem sehr gutem Restaurant) auf einer Anhöhe, die diesen betörenden Vermentino keltern: strahlig-frisch, mittelkräftig und packend aber nicht unangenehm in der Säure.*

Flasche 0,75 l                      24,- €                      (MNP 14,- €)

## Podere Il Castellaccio (Castagneto Carducci)

### 2016 Valente

*Das kleine Weingut, über Castagneto Carducci bezaubernd gelegen, produziert diese außergewöhnliche Cuvée aus Sangiovese (kennt man), Cilieggiolo, Foglia Tonda und Pugnietello (von den letzten drei habe ich auch noch nie was gehört), die im Glas rubinrot glänzt. In der Nase herrschen elegante Duftnoten von Gewürzen neben Aromen von Weichseln und schwarzen Beeren, Balsam, Vanille und Harzdüfte aus dem mediterranen Pinienwald, kurzum der klassische Ausdruck eines authentischen lokalen toskanischen Weines. Am Gaumen ist das Tannin von eng verwobener und eleganter Struktur und entwickelt sich zu weichen samtigen Empfindungen.*



Flasche 0,75l                      35,-- €                      (MNP 25,-- €)

## Piemont

### Villa d'Elsa DOCG

#### 1999 Barolo Riserva

*Meine Einstiegsdroge in die zauberhafte aber manchmal "komplizierte" Welt des Barolo :-)*

Flasche 0,75 l                      58,-- €                      (MNP 48,- €)



Der zu 100 % aus der Nebbiolotraube hergestellte Barolo zeichnet sich durch geschmackliche Komplexität, sowie einen relativ hohen Alkohol-, Tannin- und Säuregehalt aus, was ihm eine außerordentliche Lagerfähigkeit verleiht. Bis zum Ende der 1980er Jahre wurde der Barolo auf eine traditionelle Art hergestellt, die den wuchtigen, zuweilen schroffen Charakter dieses Weines besonders hervortreten ließ. Im Wesentlichen bestehen diese traditionellen Methoden aus einer langen, bis zu zweimonatigen Maischestandzeit, die, je länger sie dauert, umso mehr Farbstoffe, Tannine und Aromastoffe aus den Beerenhäuten löst, die somit in den Wein übergehen können, der Praxis, einen Teil der Stiele während der Gärung in der Maische zu belassen, was ebenfalls zu einer Erhöhung des Gerbstoffanteiles führt. Darauf folgte eine langsame malolaktische Gärung und eine jahrelange Reifezeit in großen Kastanien- oder Eichenholzfässern, bis die ursprüngliche Strenge abgemildert war.[12] Ein hoher Tanningehalt verleiht dem Wein zwar eine große Alterungsfähigkeit, kann bei jungen Weinen aber sehr aggressiv wirken.

# Lombardei

## Tenuta Rovaglia

### Lugana Limne

Das Terroir rund um Rovaglia birgt eine über 200 Millionen Jahre alte Geschichte, und vereinigt hier die uralten, lehmigen Böden mit den einheimischen Reben der Trebbiano Traube. Turbiana di Lugana wird sie vor Ort genannt und produziert die außergewöhnlichen Lugana Weine. Viele bekannte Preise hat das Weingut bereits national und international gewonnen, wie z. B. auch die Auszeichnung vom Magazin „Weinwirtschaft“, welches den Tenuta Rovaglia Lugana Limne als einen der 100 besten Weine des Jahres 2008 ehrte. Geschmack: leicht, fruchtig, beschwingt, sehr feingliedrige Säure und daher äußerst bekömmlich.



Flasche 0,75 l

25,- € (MNP 17,- €)

# Alto Adige Südtirol

## Cantina Kaltern

### 2018 Chardonnay DOC

Nur als Aperitif viel zu schade! Seine saftige Frucht und seine geschmackliche Endlosschleife am Gaumen machen diesen Chardonnay zum idealen Begleiter auch für asiatische Gerichte im Binderhäusl. Der Wein rieselt mit seinem eindrucksvollen, leuchtenden Gelbton ins Glas. Sein Bukett zeigt sich sehr fruchtbetont mit n Aromen von reifen Birnen und süßen Bananen. Im Mund präsentiert der Weißwein seine schwungvolle Mineralik und Frische mit leichter Fruchtsäure im Hintergrund. Der Abgang begeistert mit seiner Länge und Intensität.

0,75 l

23,- €

(MNP 14,- €)



Lange Zeit wurde zwischen den Rebsorten Weißburgunder und Chardonnay nicht unterschieden, da sie visuell kaum auseinanderzuhalten sind. Chardonnay wird in Südtirol seit etwa 150 Jahren angepflanzt und ist eine der wichtigsten Weißweinsorten weltweit.

### 2018 Merlot-Cabernet DOC



Was ist schlecht daran, ein Klassiker zu sein? Einen Schluck von diesem Bordeaux-Blend zu nehmen ist wie heimzukommen und sich in seine Lieblingsdecke zu kuscheln. Mit Pasta al Ragù eine sichere Bank. Ein klassisches Bordeaux-Cuvée. Die Merlot und Cabernet-Reben finden in den warmen Lagen rund um den Kalterer See ähnliche klimatische Verhältnisse wie in ihrer Heimat Bordeaux vor. Die Durchschnittstemperatur und die Anzahl der Sonnenstunden in der Vegetationszeit sind absolut vergleichbar. Intensives Rot, Aromen von Waldbeeren und Weichselkirsche, würzige und frische Noten, saftig und voll mit kräftiger, eleganter Struktur

0,75 l

25,- €

(MNP 16,- €)

# Venetien

## Santi

### Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Santico"

Vor allem sind es die eigenwilligen Vinifizierungsmethoden, die dem Valpolicella in Venetien eine Ausnahmeposition in der Welt garantieren. Nirgendwo sonst spielt man so ausgeprägt mit Trocknungsprozessen oder erzeugt daraus eine solche Vielfalt an unterschiedlichen Stilen. Der Santi-Amarone präsentiert im Glas ein tiefes Rot mit granatfarbenem Reflexen. Darüber entfaltet sich ein Bukett mit intensiven Aromen nach Pflaume, Kirschkonfitüre und vollreifer Johannisbeere mit Anklängen an Nelke und Zimt. Am Gaumen warm, voll, kräftig und erhaben, die füllige Frucht unterlegt von Noten nach gerösteten Mandeln. Langer Nachhall



Flasche 0,75 l      48,-- €      (MNP 38,--€)

# Frankreich

## Cahors

### 2018 Cèdre Heritage - Malbec



Authentischer Charakterwein aus einer wildromantischen Landschaft. Tiefstes Kardinalsrot, ja fast schwarze Farbe. In seiner faszinierenden Stilistik ein gleichermaßen urwüchsiger wie erstaunlich früh zugänglicher Wein aus ganz lockerbeerigen, kerngesunden Träubchen bestens gepflegter Malbec-Rebstöcke (dazu knappe 10% Merlottrauben), in Eichenholzfudern meisterlich vinifiziert und behutsam ausgebaut. In der Nase eine betörende, unglaublich reichhaltige Frucht (deutlich schmeckbar der schmeichelnde Einfluss des ‚weichen‘ Merlot) von wilden schwarzen und roten Früchten, Sauerkirschen, reifen, süßlichen Brombeeren und Blaubeeren sowie eine berausende Würznote von weißem Pfeffer (typisch für Malbec), dazu Zeder, Minze, balsamische Noten, Goudron und Veilchen. Mit Luftzufuhr auch Anklänge an wilde Gewürze und Oliventapenade, dazu auch eine frische Minznote und ein Hauch noblen Kakaos. Für einen derart phantastischen Alltagswein nicht nur erstaunlich vollmundig und strukturiert, sondern dabei ungewöhnlich weich, saftig und geschmeidig, was keine Überraschung ist, denn auch bei der so delikaten, zart-cremigen Tanninstruktur spielt wiederum der kleine Merlotanteil eine ebenso entscheidende Rolle wie die genialen Vinifikationskünste eines brillanten Magiers. Diese so trinkanimierende Einstiegsdroge in die magische Weinwelt Pascal Verhaeghes verdeutlicht, warum das „Classement“, die ‚Bibel‘ der französischen Weinkritik, Château du Cèdre als Referenzgut seiner grandiosen Region feiert, „mit durchgehend großen Qualitäten seit über 15 Jahren“.

Flasche 0,75 l      25,-- €      (MNP 15,- €)



# Cotes-du-Rhône

## Xavier Vignon

### “SM”

Xavier Vignon 'SM' Côtes-du-Rhône Non Vintage ist eine Cuvée aus 50% Syrah von der nördlichen Rhône, die auf französisch Septentrional heißt und aus 50% Grenache von der südlichen Rhône, die auf französisch Meridionale heißt, wodurch auch das Geheimnis des Namens 'SM' geklärt wäre.

Glaubt man den Versprechungen der tiefvioletten Farbe mit fast schwarzem Saum, dann geht hier die Post ab! Und schon beim Bouquet erweist sich die Zwangsvermählung aus Süd und Nord als Segen. Unglaublich expressiv mit dichtem Fruchtreigen (dunkle Pflaumen, Feigen, Holunder, Schwarzkirschen), Kräutern (Thymian, Lorbeer), Gewürzen (Süßholz, Nelke), floralen Noten (Veilchen) und einem dezenten Touch Mineralik (Graphit). Am Gaumen mit der gewohnt üppigen Xavier-Stilistik mit fokussierter Frucht, kräftigen, gleichwohl reifen Tanninen und dieser unnachahmlichen Textur, die einerseits sofortigen Trinkgenuss beschert, die andererseits aber auch 8-10 Jahre Reifepotenzial signalisiert. Der Nachhall dann wie 'Best of two grapes'. Satte Kirschfrucht des Grenache paart sich mit fast australisch anmutender Kräuterwürzigkeit des Syrah.



Flasche 0,75 l

42,-- €

(MNP 32,-- €)

### 2009 Châteauneuf-du-Pape „Cuvée anonyme“

Im Glas zeigt der Wein eine sehr dunkle violette, fast schwarze Farbe. Das weiträumige Bouquet weist eine spektakuläre Intensität auf mit wilden Brombeeren, Schwarzer Johannisbeere, Kräutergarten, Süßholz, Unterholz, Steinpilzen und dunkler Schokolade. Am Gaumen würzig, kräftig, dicht, lang, phänomenale Tanninstruktur, unglaubliche Tiefe, ein überwältigendes Lehrstück an ausgewogener Größe. Sehr beeindruckend kommt das Finale daher, der Wein will und will sich nicht verabschieden. Wohl dem, der eine Flasche diesen genialen Stoffes ergattern kann.

Flasche 0,75 l

65,-- €

(MNP 55,-- €)

# Côtes du Provence

## Elie Sumeire

### 2018 Sainte Victoire Syrah



Eine zauberhafte Cuvée aus Syrah, Grenache und Cabernet Sauvignon mit intensiver dunkelroter Frucht und der typischen südfranzösischen Würzigkeit. Runde Tannine und saftiger Abgang.

Flasche 0,75 l

27,-- €

(MNP 17,-- €)

## Bordeaux

Obwohl diese Weinbauregion definitiv zu dem Besten und vielfältigsten der Welt gehört, habe ich derzeit nur einen Restbestand an gereiften Graves und Médoc „auf Lager“. Bitte fragen Sie danach, falls Sie Interesse haben.

## Restposten

Zu wenig für die Karte, zu viel um sie selber zu trinken, zu schade um sie Karo in die Küche zu geben: Meine rote Einzelfflaschensammlung finden Sie in der „Schnäppchenkiste“ im Restaurant, die weiße bringe ich Ihnen gerne aus der Kühlung.

## Australien

### Byrne Vineyards - South Australia

#### 2017 Shiraz „Flavabom“

Der Kellermeister ist Star Wars Fan. Anders kann ich es mir nicht erklären, dass man „möge die Macht mit dir sein“ jetzt auch schmecken kann.

Die üppige Düfte dieser „Flavor Bomb“ nach Kirschen, Rosinen und werden belebt von den weißen und schwarzen Pfeffernoten. Der Geschmack ist eine Machtdemonstration aus mundfüllender Fruchtsüße, samtener Tiefe und raumgreifenden Nachhall. Der Grund für so viel Opulenz: Die Trauben für den Flavabom bleiben so lange am Rebstock hängen, bis sie beginnen zu trocknen: Wasser verdunstet, doch die Aromastoffe konzentrieren sich auf! Wir reichen zu diesem Wein gerne auch ein robustes und dickwandiges Weck-Glas ;-)



Flasche 0,75 l      35,-- €      (MNP 25,- €)

#### 2017 Aussimento Double Pass Shiraz



Für diesen besonderen Rotwein Aussimento Double Pass wurde ein Teil der Shiraz-Trauben länger am Rebstock hängen gelassen, um sie eintrocknen zu lassen. Diese rosinierten Trauben werden vergoren bevor der reguläre Shiraz-Most dazukommt, um bei einem „erneuten Durchgang“ – Double Pass – gemeinsam zu vergären. Das ist das Geheimnis der enormen Konzentration, des intensiven Aromen-Reichtums und der Fruchtsüße im Wein!

Flasche 0,75 l      28,- €      (MNP 18,- €)

# Südafrika

## Stellenzicht

### 2015 Pinotage "Golden Triangle"



Der Name Golden Triangle, den Stellenzicht für die höherwertige Rebsortenlinie nutzt, bezeichnet das Gebiet, auf dem sich die exquisiten Weinberglagen des Weinguts befinden. Die langen Züge der Stellenbosch- und Helderberg-Mountains schützen die Weinberge von zwei Seiten vor dem rauen Süd-Ost-Wind. Gegenüber öffnet die dritte Seite der »Triangel« das Tal für den durchaus gewünschten milden und feuchten Süd-West-Wind. Er trägt permanent und wirkungsvoll zur natürlichen und schonenden Bewässerung der Reben bei. Das ausdrucksstarke Bouquet schwarzer Früchte und von würzigem Zedernholz wird durch zart-cremige Vanille abgerundet. Wohlduftender Kaffee und weiches Tannin führen zu einem langen Finish.

Flasche 0,75 l

32,-- €

(MNP 22,- €)

# Argentinien

## Dieter Meier

### 2018 Puro

Dieter Meiers „Puro“ wird ausschließlich aus bio-zertifizierten Trauben (55% Malbec und 45% Cabernet Sauvignon) des eigenen Weinbergs in Agrelo Alto gekeltert. Agrelo Alto gilt als das beste Weinanbauggebiet von Mendoza. Die Böden sind steinig-trocken und enthalten eine Vielzahl von Mineralien, die im Verlauf von Jahrmillionen aus den Anden mit dem Schmelzwasser heruntergeschwemmt wurden.



Die Reben wachsen in den hoch gelegenen Weinbergen von Luján de Cuyo und werden Ende März gelesen. Anschließend kommen die Trauben in Edelstahltanks, wo sie bei 27° bis 28°C vergoren und ausgebaut werden. Für diesen „Puro“-Blend verwendet Dieter Meier bewusst keinen Holzausbau, welches dem Wein im Finale mehr Frucht und Rebsortencharakter verleiht.

Den Genießer erwartet ein dunkles Rubinrot im Glas, sowie ein Konzentrat aus roten und schwarzen Früchten, nach reifen Kirschen und Pflaumen in der Nase. Im Gaumen umschmeichelt Sie ein weicher Tannin, fruchtbetont mit Anklängen der Gewürznelke.

Flasche 0,75 l

32,-- €

(MNP 22,- €)

*Abkürzungen:*

<i>Cv</i>	<i>Cuvée (der höchste Anteil einer Rebsorte ausschlaggebend)</i>
<i>Dm</i>	<i>Domaine</i>
<i>Ct</i>	<i>Château</i>
<i>EA</i>	<i>Erzeugerabfüllung</i>
<i>Qw</i>	<i>Qualitätswein</i>
<i>QbA</i>	<i>Qualitätswein besonderer Anbaugebiete</i>
<i>BA, TBA</i>	<i>Beerenauslese, Trockenbeerenauslese</i>
<i>AC</i>	<i>Appellation Controlée</i>
<i>AOC</i>	<i>Appellation Origin Controlée</i>
<i>IGT</i>	<i>Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>DOC(G)</i>	<i>Denominazione Origine Controllata (i Garantita)</i>
<i>KP</i>	<i>Kammerpreismünze</i>
<i>MV</i>	<i>Mundus Vini</i>
<i>PP</i>	<i>Parker-Punkte</i>
<i>WS</i>	<i>Wine-Spectator</i>

*Von folgenden Winzern beziehe ich den Wein direkt:*

*Weingut Bretz, Weingut Christmann, Weingut Fürnkranz, Weingut Nimmerooll,  
Weingut Jöbstl, Weingut Wohlgemuth-Schnürr, Weingut Mantler*

*Weine, die ich nicht vom Winzer erhalte, beziehe ich hauptsächlich von:*

*- Atrivino Weinhandels GbR [www.atrivino.de](http://www.atrivino.de)*

*- Weindeko.de - Curry Weinimport*

*Inzell, 17. Mai 2021*

