

***Welschriesling, Steiermark***

Frisch-fruchtiger Duft nach grünen Äpfeln mit leichten Zitrusaromen. Die Aromen im Duft setzen sich am Gaumen fort. Ein kompakter Wein mit saftiger Frucht und fein gerundeter Säure.  
Speiseempfehlung: Aperitif, leichte Vorspeisen, Hausmannskost, Teigwarengerichte, Fisch, leichte Käsesorten.

***Schilcher, Steiermark***

Dieser Roséwein wird aus den Blauen Wildbacher Trauben gewonnen und darf nur in der Steiermark als Schilcher bezeichnet werden. Die Cassisnote gibt diesem Wein sein einwandfreies sortentypisches Aroma. Kräftige Säure und frisch im Geschmack.  
Speiseempfehlung: Aperitif, deftige Speisen, Hausmannskost.

***Weißburgunder, Steiermark***

Ein charaktvoller Wein mit dezenten Apfel- und Nussaromen mit leichtem Anklang an Heublumen. Das elegante Bouquet wird durch die fein rässige Säure abgerundet. Kraftvoll am Gaumen.  
Speiseempfehlung: Schweinefleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere.

***Rosé, Steiermark***

Aus den Rebsorten Blauburger und Blauburgunder wurde ein fein-fruchtiger Roséwein kreiert. Das Bouquet erinnert an Himbeeren, Erdbeeren und Waldfrüchten. Harmonischer und fruchtiger Abgang.  
Speiseempfehlung: Aperitif, Vorspeisen, leichte Fleischgerichte.

***Morillon, Steiermark***

Geruchsnoten von reifen Südfrüchten und Zitrusaromen kombiniert mit einem dezent nussigen Duft. Besticht durch seine Würze und sein feines Aroma. Sehr elegant und harmonisch am Gaumen.  
Speiseempfehlung: Geflügel, geräucherter Fisch, Fischgerichte, Tafelspitz, warme Käsegerichte.

***Blaufränkisch, Burgenland***

Feines Bouquet aus dunklen Beeren. Im Geschmack samtig, harmonisch und finessenreich. Gut eingebundene Gerbstoffe, belebende Säure. Schöner Abgang.  
Speiseempfehlung: kräftige Fleisch- und Wildgerichte, Nudelgerichte, Pizza, mild gewürzter Käse.

***Sauvignon Blanc, Steiermark***

Brennnesseln und Tomatenblätter prägen die Nase. Ausgeglichene Mischung zwischen ausgeprägter Fruchtigkeit und feiner Säurestruktur. Paprizierte Duftnoten, kraftvoll frisch am Gaumen. Schöner fruchtiger Abgang.  
Speiseempfehlung: Grillgerichte, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüsegerichte.

***St. Laurent, Burgenland***

Das angenehm fruchtige Weichselaroma kennzeichnet diesen kraftvollen Wein. Am Gaumen saftig und vollmundig. Die milde Säurestruktur kombiniert mit den milden Tanninen verleiht diesem Wein einen angenehmen Abgang.  
Speiseempfehlung: Rind, Bratgeflügel, Pasta, Pilzgerichte, Weichkäse.

***Gelber Muskateller, Steiermark***

Das typische und frische Muskataroma der Trauben tritt kraftvoll in Erscheinung. Nach Holunderblüten duftend. Am Gaumen saftig und frisch. Angenehme Säurestruktur. Harmonischer Abgang.  
Speiseempfehlung: Aperitif, Vorspeisen, leichte Fisch- und Fleischgerichte, asiatische Speisen.

***Blauer Zweigelt, Burgenland***

Fruchtig-würziger, nach Weichseln und Kirschen duftender Rotwein. Am Gaumen weich und zart. Elegante Tanninstruktur, geschmeidiger Trinkfluss.  
Speiseempfehlung: leichte Küche, Fleisch und Geflügel, vegetarische Gerichte.

***Gewürztraminer, Steiermark***

Ausgeprägter frisch-fruchtiger Duft nach roten Rosen kombiniert mit Geruchsnoten von reifen, exotischen Früchten. Kräftiger Körper, gehaltvoll und überwältigende Extrafülle. Kraftvoller Abgang, langes Finish.  
Speiseempfehlung: Wildgeflügel, indische Gerichte, milde Käsesorten, Dessert.

***Blauer Zweigelt Reserve, Burgenland***

Die Kombination aus Kirsch- und Beerenaromen prägt das Bouquet dieses aromareichen Weines. Harmonisch und samtig, sehr angenehm am Gaumen. Die Lagerung erfolgte in kleinen Barriquefässern.  
Speiseempfehlung: dunkles Fleisch, Grillgerichte, Lasagne, mittelwürzige Käsesorten.

***Grüner Veltliner, Burgenland***

Frische Kräutervürze, zarte Fruchtaromen und harmonische Extrakte. Finessenreich mit gut eingebundener Säure. Die harmonische Säurestruktur hinterlässt einen feinen Abgang.  
Speiseempfehlung: asiatische Gerichte, Fisch, Fleisch, traditionelle österreichische Küche, Gemüsegerichte.

***Cabernet Sauvignon Reserve, Burgenland***

Das exzellente Bouquet erinnert an Schwarze Johannisbeeren. Das typische Aroma wird durch die harmonisch eingebundenen Tannine abgerundet. Die Lagerung erfolgte in kleinen Barriquefässern aus Eiche.  
Speiseempfehlung: Rindfleisch, Wild, Grillgerichte, würzige Käsesorten.