

Gemischter Satz 2017

helles Gelb, schöner Duft, fruchtiges Aromaspiel
11,5% Alk.

€ 4,80

Weißburgunder 2017

ein eleganter Wein mit extraktreicher Burgunderfrucht
und zarten Nussaromen
12,5% Alk.

€ 5,90

Grüner Veltliner „Tradition“ (Muckental) 2017**Kamptal DAC**

typisches, traditionelles „Pfefferl“, leicht und süffig
12,0% Alk.

€ 4,80

Grüner Veltliner „Selektion“ (Fahnberg) 2017**Kamptal DAC**

volles fruchtiges Bukett, am Gaumen reife Äpfel,
feiner mineralischer Schliff, herrlicher Abgang
12,5% Alk.

€ 5,90

Grüner Veltliner „Ried Käferberg“ 2017**Kamptal DAC**

reife Frucht, feste Mineralik, tolles Potential, am
Gaumen dicht und anhaltend
13,0% Alk.

€ 7,00

Riesling „Urgestein“ 2017**Kamptal DAC**

reifer Früchtecocktail, Citrus und Limette,
ausdrucksvoll und mineralisch
12,0% Alk.

€ 5,90

Riesling „Ried Fahnberg“ 2017**Kamptal DAC**

gebündelter Fruchtextrakt nach Steinobstaromen,
geschmeidige Dichte, elegant und ansprechend
13,0% Alk.

€ 7,00

Gelber Muskateller 2017

helles Strohgelb, sauber und fruchtig, ausgeprägtes
Muskataroma, raffiniertes Säurespiel
11,5% Alk.

€ 6,10

Sauvignon Blanc 2017

viel Finesse und Dichte, exotische Aromatik
12,5% Alk.

€ 5,90

Grüner Veltliner „Vollendung“ 2015

Brillant leuchtende Farbe, tiefe reife Frucht in der
Nase, ausdrucksvoll am Gaumen, der dezente
Holzeinsatz gibt diesem Wein ein perfektes Finish
13,5% Alk.

€ 8,60

Rosé 2017

zartes Pink, feine Erdbeeranklänge, ausgewogener
Abgang, herrlicher Sommerwein
12,0% Alk.

€ 4,80

Zweigelt 2016

duftet nach Weichsel, am Gaumen weich und rund
13,5% Alk.

€ 5,10

Blaufränkisch 2016

rauchige Note, sortentypische Würze, kompakter
ausgewogener Wein
13,5% Alk.

€ 5,10

Fred „Barrique“ 2015

Cuvée vom Zweigelt und Blaufränkisch,
feine Röstaromen, leichte Schokoanklänge,
ausgewogene Tannine, füllig am Gaumen
14,0% Alk.

€ 8,60

„Priccolo“ Frizzante Rosé

feinfruchtiger Aperitif, frech und lebendig
12,5% Alk.

€ 6,50

Landweine

Bieten wir in 1l und 2l Flaschen der Sorten **Grüner Veltliner** und **Blauer Zweigelt** an.

AUS HYGIENISCHEN GRÜNDEN BITTEN WIR SIE, DIE LEERFLASCHEN OHNE SCHRAUBVERSCHLUSS ZU RETOURNIEREN.

Vorankündigungen 2018:

Kamptaler Weinfrühling	28. und 29.04.2018
Weinverkostung in der Inntal Gärtnerei Peschl	12.05.2018

Es würde uns freuen, Sie bei uns zu einer Weinverkostung begrüßen zu dürfen.



www.weingut-steinschaden.at