



Herfstdegustatie '24



zat 23, zon 24 en ma 25 november 2024

Oostenrijk – “The Next Level”

In restaurant **De Engel** te **Zandhoven** (Langestraat 12)
telkens van **13u30 – 18u30**



Oostenrijks Wijnhuis



Herfstdegustatie 23-25 november '24 - The Next Level - (in De Engel)

| Nr | Wijnbouwer | Regio | Wijn | Prijs |
|----|----------------|----------------|--|---------|
| 1 | Edlinger-Unger | Kremstal | Unger Brut | € 16,55 |
| 2 | Steindorfer | Neusiedlersee | Rosé vom Syrah | € 13,10 |
| 3 | Ecker-Eckhof | Wagram | Grüner Veltliner 1 Lt | € 10,63 |
| 4 | Steurer | Wagram | Grüner Veltliner Ried Brenner | € 11,51 |
| 5 | Breitenfelder | Weinviertel | Grüner Veltliner Ried BreiteIn | € 12,74 |
| 6 | Stift | Weinviertel | Sauvignon Blanc | € 13,52 |
| 7 | Eder | Wagram | Roter Veltliner Brenner | € 14,90 |
| 8 | Gilg | Weinviertel | Grüner Veltliner Reserve Ried Tagnern | € 14,96 |
| 9 | Edlinger | Kremstal | Grüner Veltliner Optimas | € 16,98 |
| 10 | Steurer | Kamptal | Riesling Roter Schotter | € 13,37 |
| 11 | Haider | Neusiedlersee | Weissburgunder | € 11,39 |
| 12 | Breitenfelder | Weinviertel | Pinot Blanc | € 12,91 |
| 13 | Skoff | Süd Steiermark | Weissburgunder | € 14,33 |
| 14 | Haider | Neusiedlersee | Chardonnay Lehmgrube | € 11,53 |
| 15 | Dockner | Kremstal | Chardonnay Selection | € 13,44 |
| 16 | Steindorfer | Neusiedlersee | Pinot Gris | € 13,59 |
| 17 | Skoff | Süd Steiermark | Gelber Muskateller | € 16,29 |
| 18 | Breitenfelder | Weinviertel | Traminer | € 12,98 |
| 19 | Haider | Neusiedlersee | Sauvignon Blanc - Res. Lange Ohn | € 17,22 |
| 20 | Ecker-Eckhof | Wagram | Burgunder Cuvee von Eckhof (WB/CH) | € 13,80 |
| 21 | Haider | Neusiedlersee | Am See Weiss (80%WB/20%CH) | € 17,22 |
| 22 | Haider | Neusiedlersee | Marie-Sophie's Garden Viognier | € 17,74 |
| 23 | Aumann | Thermenregion | Zierfandler | € 17,93 |
| 24 | Aumann | Thermenregion | Rotgipfler Rodauner | € 19,94 |
| 25 | Schmelz | Wachau | Riesling Federspiel Stein am Rain | € 19,52 |
| 26 | Allacher | Neusiedlersee | Chardonnay Reserve Altenberg | € 17,82 |
| 27 | Stiegelmar | Neusiedlersee | Chardonnay Hochäcker | € 19,44 |
| 28 | Ecker-Eckhof | Wagram | Roter Veltliner Steinberg | € 19,16 |
| 29 | Skoff | Steiermark | Sauvignon Blanc Hochsulz | € 23,68 |
| 30 | Eder Wachau | Wachau | Grüner Veltliner Raubern Smaragd | € 20,52 |
| 31 | Frischengruber | Wachau | Grüner Veltliner Smaragd Brunnthal Falst. 96 | € 26,16 |
| 32 | Keringer | Neusiedlersee | Massiv White | € 28,05 |
| 33 | Skoff | Steiermark | Royal Sauvignon Blanc | € 36,20 |
| 34 | Skoff | Steiermark | Royal Chardonnay | € 34,12 |

70 wijnen



Bekijk de
info-fiches



| Nr | Wijnbouwer | Regio | Wijn | Prijs |
|----|------------------|------------------|---|---------|
| 35 | Dockner | Kremstal | Zweigelt 1 Lt | € 11,18 |
| 36 | Eder | Wagram | Zweigelt Feuersbrunn | € 11,37 |
| 37 | Keringer | Neusiedlersee | Zweigelt Every Days | € 12,08 |
| 38 | Dockner | Kremstal | Cuvee Dock-Göttweig | € 11,36 |
| 39 | Gisperg | Thermenregion | Giovanni Rotweincuvée (ZW/Bl.P/Roesler) | € 11,79 |
| 40 | K + K Kirnbauer | Mittelburgenland | Cuvée K + K | € 12,81 |
| 41 | Dockner | Kremstal | Zweigelt Reserve JOE | € 14,43 |
| 42 | Keringer | Neusiedlersee | St. Laurent Every Days | € 12,08 |
| 43 | Steindorfer | Neusiedlersee | St. Laurent Selection | € 13,59 |
| 44 | Scheiblhofer | Neusiedlersee | St. Laurent Selection | € 15,23 |
| 45 | Scheiblhofer | Neusiedlersee | Pinot Noir Classic | € 15,23 |
| 46 | Wurzinger | Neusiedlersee | Blaufränkisch vom Kreuz | € 12,09 |
| 47 | Keringer | Neusiedlersee | Blaufränkisch Aviator | € 13,63 |
| 48 | Allacher | Neusiedlersee | St. Laurent Apfelgrund | € 17,82 |
| 49 | Wurzinger | Neusiedlersee | King Lui 1 Reserve | € 14,43 |
| 50 | Steindorfer | Neusiedlersee | Apetlon Rouge | € 15,76 |
| 51 | Keringer | Neusiedlersee | Grande Cuvée (ZW/RH) | € 17,51 |
| 52 | Steindorfer | Neusiedlersee | Zweigelt Reserve | € 18,42 |
| 53 | Eder | Wagram | Zweigelt Grosse Reserve | € 19,73 |
| 54 | Lang | Mittelburgenland | Blaufränkisch Vitikult | € 15,58 |
| 55 | Gilg | Weinviertel | Merlot Reserve | € 17,04 |
| 56 | Lang | Mittelburgenland | Blaufränkisch Réserve | € 22,35 |
| 57 | Scheiblhofer | Neusiedlersee | The Zweigelt | € 25,48 |
| 58 | Gisperg | Thermenregion | Zweigelt Reserve Ried Holzpur | € 27,28 |
| 59 | Aumann | Thermenregion | St. Laurent Ronald | € 26,71 |
| 60 | Scheiblhofer | Neusiedlersee | Jois - Blaufränkisch | € 26,37 |
| 61 | Keringer | Neusiedlersee | 100 Days Cabernet | € 20,57 |
| 62 | Keringer | Neusiedlersee | Shiraz 100 Days | € 20,57 |
| 63 | Keringer | Neusiedlersee | 100 Days Zweigelt | € 20,57 |
| 64 | Aumann | Thermenregion | Pinot Noir Bockfuss | € 25,75 |
| 65 | Gisperg | Thermenregion | Pinot Noir Reserve Ried Holzpur | € 29,28 |
| 66 | Hannes Reeh | Neusiedlersee | Merlot Rohstoff | € 25,30 |
| 67 | Scheiblhofer | Neusiedlersee | Big John (ZW/CS/PN) | € 21,37 |
| 68 | Anton Bauer | Wagram | Ried Wagram-Reserve (BF/CS/ZW/ME/SH) | € 27,12 |
| 69 | K + K Kirnbauer | Mittelburgenland | Das Phantom | € 29,20 |
| 70 | Keringer | Neusiedlersee | Massiv Rot (ZW/BF/RTH/ME) | € 36,32 |
| 71 | Haider | Neusiedlersee | Spätlese Gelber Traminer 0.75 Lt | € 12,71 |
| 72 | Tschida Angerhof | Neusiedlersee | Muskat Ottonel Auslese 0,75 Lt | € 15,09 |

70 wijnen



Bekijk de
info-fiches





Unger Brut



1



Niederösterreich Kremstal



Lichtgeel & fijne pareling.



Neus: delicaat aroma van verse appels en rijpe peren. Fris boeket.



Mond: levendig jong fruit.

Aroma's van appel, peer en limoen.

De droge stijl is zeer harmonieus.

Veelzijdig, aangenaam en fris.



Grüner Veltliner (100%)



Past sowieso bij elke gelegenheid.
Probeer 'm naast het traditionele aperitief ook succesvol uit bij:

- zeevruchten
- lichte salades
- voorgerechten
- verse kazen



Oostenrijks Wijnhuis



Syrah

Rosé vom Syrah



**Burgenland
Neusiedlersee**



Syrah (100%)



Zalmroze (4 uur maceratietijd).



**Neus: verfijnde toetsen van
aardbeien en frambozen.**



**Mond: speels, fruitig, levendig en
met een mooie elegante, lange
afdronk.**



**Rosé zoals het hoort, licht, speels en
toch smaakvol.**

Geen hout gebruikt.

**In te zetten als aperitief / bij kleine
hapjes / salades / charcuterie.**

En uiteraard op een zomers terras.



Oostenrijks Wijnhuis



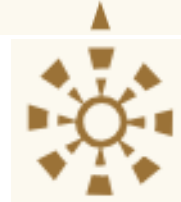


Grüner Veltliner

Landwein (1lt)

ECKER
·ECKHOF·

3



Niederösterreich
Wagram



Grüner Veltliner (100%)



Helder lichtgeel



Mond: aroma's van wit/lichtgeel fruit. Lichte kruidigheid (Pfefferl).



Mond: alle aandacht naar de frisheid, licht fruit & het pepertje.
Afdronk: gemiddeld, vooral de frisheid houdt stand.



Alcoholische gisting en rijping op inox (geen hout).

Prima basisversie.

Geschikt als terraswijn en voor alledaags gebruik aan tafel.

Ideaal bij een charcuterieschotel.



Oostenrijks Wijnhuis





Grüner Veltliner

Ried Brenner

4



Niederösterreich
Wagram DAC



Grüner Veltliner (100%)



Medium Strogeel (helder)

Neus: focus op rijpe, sappige appel.

Elegant en stevig. Veelbelovend.

Mond: sappig, intens met verfijnde zuurgraad. Rijp geel fruit en het specifieke pepertje. Complex.

Afdronk: blijft lang hangen, de stevige body “werkt”.



Rijping (geen hout) geeft deze wijn een betere textuur. Specifieke kruidigheid, inzetbaar bij:

- **vlees: eend, gevogelte, stoofpot**
- **vis: tonijn, zalm. Iets vettere vis kan bij deze Veltliner**
- **kruidige schotels (curry), wok**



Oostenrijks Wijnhuis





Grüner Veltliner

Ried Breiteln

5



Niederösterreich
Weinviertel



Grüner Veltliner (100%)



Strogeel (helder)



Neus: finesse. Zéér uitnodigend wit & geel fruit: appel, peer, abrikoos & perzik. Floraal (witte bloesem).



Mond: eerder “rijp” fruit, vooral perzik en abrikoos. Elegante zuren. Afdronk: zeer lang, rijp fruit en pepertje zinderen na.

Rijk aan finesse. Héél véél smaak. Geen houtrijping.



Naar stevigere gerechten:

- **vis & wit vlees (zonder room)**
- **stevige groenteschotels / asperges**
- **risotto**
- **Aziatische keuken**



Oostenrijks Wijnhuis





Sauvignon Blanc

STIEFEL
Winerhof
STIEFEL



Niederösterreich Weinviertel



Sauvignon Blanc (100%)



Licht geelgroen



Neus: wit (licht tropisch) fruit en bloemenaroma's. Groene paprika, kruisbes en vlierbes.



Mond: zacht fruitig, frisse kruisbessen, mooi floraal en pittige zuren.

Afdronk: lang, lichte pompelmoes & delicaat kruidig.

Alcoholische gisting en rijping op inox tanks (geen hout).

Vlot drinkbare wijn. Inzetbaar bij:

- allerlei salades (geitenkaas, kip)
- aspergegerechten
- risotto



Of gewoon als terraswijn.



Oostenrijks Wijnhuis





Roter Veltliner Brenner



7



**Niederösterreich
Wagram**



**Roter Veltliner
(100%)**

**93 pt
Falstaff**



Medium groengeel
Neus: gele peer, honing-meloen,
sinaasappel-zeste. Licht kruidig.
Mond: mooi verfijnd fruit met rijpe
mango, lichte honing en mineraal.
Strak, krachtig en mooi in balans.



Redelijk volle wijn bij het eten.
Zal je aangenaam verrassen bij vlees:
rundssteak, lams en kalf (gebraden of
gerookt).
Lijkt verrassend, dus proberen maar.



Oostenrijks Wijnhuis





Grüner Veltliner

Ried Tagnern-Reserve



8



Niederösterreich
Weinviertel DAC



Grüner Veltliner (100%)



Licht strogeel (helder)



Neus: sappige gele appel, amandel, passievrucht en kruidigheid (hout)



Mond: verfijnd fris & sappig, “volle” body. Rijp exotisch fruit & sinaas-zeste). Afdronk: zeer lang & extra mineraal (rotsbodem)



Houtrijping (eik)

Een “volle” Grüner Veltliner kan anders worden ingezet. Naast het gewone gevogelte, uitstekend bij wild gevogelte, rosbief of gebraden hert. Uittesten is de boodschap.



Oostenrijks Wijnhuis





Grüner Veltliner

Optimas



EDLINGER¹⁸₄₂

9



**Niederösterreich
Kremstal DAC**



Grüner Veltliner (100%)



Licht strogeel (helder).



Neus: veelzijdig met meloen, mango, perzik, pomelmoes, bloesemhoning en licht kruidig.



Mond: sappig, uitnodigende rijp-fruitzoetheid. Perzik valt op.

Evenwichtige zuren, mooi in balans.

Afdronk: lang, fruitig.



Oude wijnstokken (> 50 jaar).

Alcoholische gisting en rijping op inox (geen hout). Prima inzetbaar bij:

- asperges
- salades (alle types)
- gevogelte / wit vlees
- Aziatische gerechten



Oostenrijks Wijnhuis





Riesling

Roter Schotter



Niederösterreich Kamptal DAC



Riesling (100%)



Helder strogeel

Neus: typisch Riesling. Frisse perzik, rijpe abrikoos en fijne kruiden.



Mineraal (kiesel/grind terroir).

Mond: halfvol, zeer smaakvol. Mix zuren/restsuikers is top. Mineralen als extra. Afdronk: (h)eerlijk lang, mét sinaas-zeste.



Overtuigende Riesling, balans fruit / mineralen.

Probeer 'm zeker zonder gerecht. Oftewel bij:

- vis & wit vlees (lichte sauzen)
- salades met lichte sauzen
- charcuterie, patés,...





Weissburgunder Prädium



Burgenland Neusiedlersee



Helder, lichtgeel.



Neus: rijpe peren en appels, fijn nootachtig. Harmonieuze frisheid.



Mond: verfijnd en delicaat. De neusaroma's bevestigen. Fris en in balans. Romige elegante afdronk met minerale toets.



Weissburgunder (100%) (= Pinot Blanc)



Geen houtrijping.

Veelzijdige metgezel aan tafel:

- lichte voorgerechten (antipasti)
- vis (gerookt / gebakken)
- schaaldieren
- gevogelte
- pasta met witte sauzen





Pinot Blanc



Niederösterreich Weinviertel



Pinot Blanc (100%)



Licht strogeel (helder)



Neus: fruit zit vooraan: zachte appel en perzik, gele pruim. Lichte noot-toets en mineralen (grindbodem).



Mond: zacht, aangepaste fraîcheur valt op. Gele pruim, witte bloesem, licht noot & mineraal (grind).

Afdronk: gemiddeld.



Geen houtrijping.

De zachtheid van deze Pinot Blanc opent heel wat deuren aan tafel:

- mosselen / zeevruchten
- voorgerechten / salades /
- lichte vis en wit vlees (geen room)
- wokgerechten





Weissburgunder

Südsteiermark DAC



13



Steiermark
Südsteiermark DAC



Weissburgunder (100%)
(= Pinot Blanc)



Lichtgeel



**Neus: geel fruit (peer), meloen,
floraal en lichte hazelnoot.**



**Mond: subtiel geel fruit (peer en
perzik). Hazelnoot en mineraal.
Lange afdronk met geel fruit en
mooie frisheid.**



Rijping op inox tanks (geen hout).

**Past uitstekend bij asperges /
lichte vis- en vleesgerechten /
gebraden kip / pasta (witte saus) /
wokgerechten**



Oostenrijks Wijnhuis





Chardonnay

Ried Lehmgrube



14



Burgenland
Neusiedlersee



Chardonnay (100%)



Licht strogeel (helder)



Neus: floraal en fijne geur van
pompelmoes en citruszeste.



Mond: medium body, met pompel-
moes en een vleugje ananas.

Aantrekkelijke zuurgraad, licht noot-
achtige hints. Afdronk: lang en zelfs
wat steenfruit.

Geen houtrijping.

Te combineren met:

- gevogelte / wit vlees
- visgerechten (zonder room)
- groenteschotels
- witte en groene asperges



Oostenrijks Wijnhuis





Chardonnay

Selection



Niederösterreich Kremstal



Strogeel, helder.
Neus: zachte appel, peer, perzik en wat vanille (lichte houttoets).



Mond: vrij aromatisch. Boomfruit bevestigt, aangevuld met vanille.



De link met Bourgogne is gelegd.
Afdronk: vrij lang, evenwichtig, mooie fruitzoetheid.



Chardonnay (100%)

Rijping deels op inox, deels op hout (barriques).

Elegante en gelaagde Chardonnay.

Te combineren met:

- lichte visgerechten
- gevogelte / wit vlees (witte saus)
- stevige salades





Pinot Gris



16



Burgenland Neusiedlersee



Pinot Gris (100%) (= Grauburgunder)



Helder strogeel



Neus: elegante aromamix. Rijpe peer aangevuld met geel (perzik) en exotisch (zachte ananas) fruit.



Mond: rijpe peer. Levendig fris en tegelijkertijd mollig en sappig.

Afdronk: zéér lang, met minerale toets.



Deze wijn is eerder “vol”, mollig met gebalanceerde zuren.

Finesse in het glas, past bij:

- asperges & salades
- kip & varkensvlees (gril/gebakken)
- kruidige gerechten
- charcuterieschotels



Oostenrijks Wijnhuis





Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC



17



Steiermark
Südsteiermark DAC



Gelber Muskateller
(100%)



Lichtgeel, helder



Neus: fruit (pompelmoes) en floraal (roos en vlierbloesem). Kruidig.



Mond: intens met mandarijn, vlierbloesem en nootmuskaat.

Afdronk: lang met zachte citrus, ananas en roos.



Rijping op inox tanks (geen hout).

Ideaal inzetbaar als aperitief.

Verder bij zeevruchten / smaakvolle Aziatische gerechten / kruidige salades / geitenkaas.



Oostenrijks Wijnhuis





Traminer



Niederösterreich Weinviertel



Traminer (100%)



Strogeel (zilver reflecties)



Neus: verfijnde aroma's, lychee en rozenblaadjes. Ook zachte perzik waarneembaar. Herkenbare finesse.



Mond: puur exotisch. Levendig met het (kruidig) fruitzoete van lychee in combinatie met verfijnde zuren.

Afdronk: zeer lang.



Levendig, zacht en harmonieus. Plakt niet. Exotische fruitbeleving. Laat een gerecht "schitteren".

- aperitief / terraswijn
- alle type salades (ook met kip, vis)
- Aziatische gerechten
- harde en hartige kazen





Sauvignon Blanc

Reserve - Lange Ohn



Burgenland
Neusiedlersee



Sauvignon Blanc
(100%)



Helder strogeel.

Neus: rijpe fijne kruisbes, lichte brandnetel-toets.



Mond: complex, kruidig en halfvol met minerale toetsen. In de afdronk nemen de mineralen het over.



Mooi.



Deze minerale, karaktervolle Sauvignon kreeg 10 m. houtrijping. Dit maakt deze wijn compleet. Best inzetbaar zonder eten, zoveel smaak. Gewoon genieten.



Oostenrijks Wijnhuis





Burgunder Cuvée von Eckhof



**Niederösterreich
Kamptal**



**Weissburgunder (50%)
Chardonnay (50%)**



Lichtgeel

**Neus: delicate nootachtige aroma's
en toetsen van bloesem-honing.**

**Mond: hij toont stevigheid. Fijne,
evenwichtige wijn die neusaroma's
bevestigt. Lange en volle afdronk.**



**Deze blend past uitstekend bij
gevogelte (kalkoen, kip,...)
Verder zeer geschikt bij allerlei
salades en groenteschotels
(courgette, komkommer, broccoli, ...)**





Weissburgunder / Chardonnay

Am See Weiss



Burgenland Neusiedlersee



Weissburgunder / Chardonnay



Medium strogeel

Neus: rijpe peren, delicaat kruidig, rokerige nuances en minerale toets.



Mond: sappig, elegant tropisch fruit, finesserijke zuurgraad, extract-zonzoete afdronk. Vol.



De houtrijping zorgt voor volheid en een hoog verouderingspotentieel.

Vraagt eerder mollige gerechten, op basis van stevige sauzen. Denk vooral aan gevogelte en gebraden wit vlees.





Viognier

Marie Sophie's Garden



**Burgenland
Neusiedlersee**



Viognier (100%)



Helder strogeel.

Neus: fijne aroma's van wit & geel steenfruit, viooltjes en licht kruidig.



Mond: meerlagig en complex via fruit, floraal, kruiden en minerale afdronk (lang en soepel).



Rijping op hout zorgt ook hier voor een mooi bewaarpotentieel. Hier passen licht kruidige gerechten het best. Groenteschotels, risotto en wit gebraden vlees (geen roomsaus).



Oostenrijks Wijnhuis





Zierfandler

Ried Hofbreite

23

LEO AUMANN



**Niederösterreich
Thermenregion**



**Zierfandler
(100%)**

**91 pt
Falstaff**



Licht strogeel.



Neus: citrus aangevuld met rijpe perzik en abrikoos. Geurig floraal.



Mond: subtiel tropisch fruitzoet.

Stevig, maar toch duidelijke, afgeronde zuren. Zéér aangenaam.

Afdronk: lang, verfijnd, fruitzoet én floraal.



Lekker & verrassend tropisch fruitzoet.
Hoog bewaarpotentieel (+ 10 jaar).

Inzetbaar bij:

- gevogelte
- kalfsvlees
- zachte en harde kazen



Oostenrijks Wijnhuis





Rotgipfler

Ried Rodauner

24

LEO AUMANN



**Niederösterreich
Thermenregion**



**Rotgipfler
(100%)**

**93 pt
Falstaff**



Lichtgeel met zilvergroen reflecties.
Neus: florale, nootachtige, tropische
aroma's. Veelbelovend.



Mond: meerlagig, eerder vol.

Gevarieerd fruit in combinatie met
lichte romigheid. Harmonieus.



Van start tot afdronk op hoog niveau
en alles in balans.



Rijping: 90% op inox en 10% op hout.
Uitstekend bewaarpotentieel (+ 10 jr).

Ruim inzetbaar aan tafel bij:

- vis
- gevogelte
- kalfsvlees
- Aziatische gerechten



Oostenrijks Wijnhuis





Riesling

Schmelz

25

Federspiel® Stein am Rain



**Niederösterreich
Wachau**



Riesling (100%)



Strogeel, helder.

Zowel in neus als in de mond:

**wit & geel steenfruit en vooral de
zeer typische mineraliteit, verfijnde
zuurgraad, een klassieker!!**

**Bepalend: de mineraliteit afkomstig
van de verweerde Wachau-bodem.**

Afdronk: zeer lang.



**Deze Federspiel® is het best geniet-
baar zonder eten. Gewoon voluit
proeven van de fijne mineraliteit die
deze Riesling biedt.**

**Hij past uiteraard bij salades,
asperges, wit vlees, gebakken of
gerookte vis.**



Oostenrijks Wijnhuis





Chardonnay

Ried Altenberg



26



Burgenland Neusiedlersee

Helder strogeel (groene reflecties)
Neus: fijne aroma's van exotisch fruit met voldoende frisheid.



Mond: mooi evenwicht tussen de eerder sterke body en mooi geïntegreerde milde aciditeit.



Afdronk: lang en mooi afgerond.

Alles in balans.



Chardonnay (100%)



Alcoholische gisting op inox. Nadien 1 maand "sur lie" en bâtonnage. Hierdoor wordt wijn smeug. Nadien 9 m. rijping (gebruikte barriques)

Past bij:

- gevogelte met witte sauzen
- vis met boter- of witte saus



Oostenrijks Wijnhuis





Chardonnay

Ried Hochäcker



27



Burgenland
Neusiedlersee



Chardonnay
(100%)

90 pt
Falstaff



Strogeel, licht goudgele reflecties



Neus: zachte perzik en kweeper.

Als extra: fijne mineraliteit, brioche-tonen en lichte vanille & peper. Top.



Mond: Intens mango en ananas, subtiel kruidnagel. "Sappig".

**Afdronk: zeer lang met als extra...
fijn zoethout.**



Houtrijping (barriques) - 16 maand.
Sappige, zelfs licht romige textuur.

Dat vraagt de betere gerechten met romige sauzen: vis, wit vlees & pasta.

Door zijn complexiteit overleeft deze Chardonnay ook zonder gerecht elke degustatie met bravoure.



Oostenrijks Wijnhuis





Roter Veltliner Steinberg



Falstaff: 93 pt



**Niederösterreich
Wagram**



Roter Veltliner (100%)



Strogeel, helder.

Neus: complex, breed gamma fijn en rijp fruit (appel, peer, perzik,...).

Mond: zeer complex, afgerond.

Geweldige mix rijp fruit & kruiden.

Afdronk: zeer lang, kwaliteit!



Ideaal bij fijne visgerechten / alle zeevruchten / schaaldieren.

Ook de betere producten van het land passen perfect: asperge- en zeker champignongerechten.



Oostenrijks Wijnhuis





Sauvignon Blanc

Ried Hochsulz



29



Steiermark
Südsteiermark DAC



Sauvignon Blanc
(100%)

92 pt
Falstaff



Lichtgeel, helder.



Neus: zeer intens, kruisbessen,
passievrucht, honingmeloen,
steenfruit, uitgesproken mineraal.
Mond: complex, alle fruit bevestigt.
Perfect geïntegreerde mineraliteit.



Zeer lange afdronk.



Rijping 50% inox / 50% hout.

Alleskunner. Past perfect bij lichte
wit-vleesgerechten / vegetarische
schotels / asperges / lichte vis-
gerechten / zeevruchten / Aziatische
gerechten / halfharde kazen.



Oostenrijks Wijnhuis





Grüner Veltliner

Ried Raubern - Smaragd



**Niederösterreich
Wachau**



Grüner Veltliner (100%)



Strogeel (helder)



Neus: kruidig, alsof de volledige kruidentuin passeert. Mooi ondersteund door zacht wit en geel fruit.



Mond: sappig, een stevige body.

Toetsen van gisten (link met sur lie) en een mooie mineraliteit.

Afdronk: zeer lang en harmonieus.



Alcoholische gisting op inox. Geen hout, wel lange rijping op de fijne droesem (sur lie). Het betere werk. Breed inzetbaar bij lichte tot middelzware gerechten:

- vis & wit vlees (zonder room)
- gevogelte
- groenteschotels / salades





Grüner Veltliner

Smaragd Brunnthal



Falstaff: 96 pt



**Niederösterreich
Wachau**



Grüner Veltliner (100%)



Medium groengeel, zilver reflecties.
Neus: gele appel, floraal, delicate bloesemhoning, sinaasappel-zeste, wat kruidig (kardemom).



Mond: sappig, elegant, zuren in balans, kruidig. Afdronk fruitig en mineraal.



Zeer mooi bewaarpotentieel dankzij alcoholische gisting op kleine vaten en rijping op droesem.
Dus... deze wijn heeft alles om in te zetten zonder gerecht.
Meditatiewijn.



Oostenrijks Wijnhuis





Blend Wit

Massiv White



Burgenland
Neusiedlersee



Chardonnay (90%)
Traminer (10%)

93 pt
Falstaff



Strogeel (helder)



Neus: mooi fruitig met meloen, mango & gekonfijte sinaas. Als extra geroosterde & rokerige aroma's.



Mond: vol, alle fruit bevestigt met extra roze pomelmoes.

Afdronk: zeer lang. Alsof het fruit smelt in de mond.

Stevige wijn met hoog bewaar-potentieel!



Bij voorkeur deze wijn inzetten als "meditatie"-wijn. Hij biedt zoveel dat alle gerechten overbodig zijn. Twijfel? Dan moet je 'm proberen.



Oostenrijks Wijnhuis





Sauvignon Blanc

Royal



Steiermark
Südsteiermark



Sauvignon Blanc
(100%)

95 pt
Falstaff



Lichtgeel

Neus: zeer aangenaam & verfijnd.

Floraal, exotisch fruit en licht hout.



**Mond: verfijnde zuren, floraal,
pompelmoes-zeste, oosterse**



kruiden en een diepe mineraliteit.



**Krachtige en elegante wijn. Door de
houtrijping is deze wijn geschikt als
alternatief voor rode wijn.**

**Donker vlees, zware visgerechten,
foie gras, Aziatische gerechten.**



Oostenrijks Wijnhuis





Chardonnay Royal



34



**Steiermark
Südsteiermark**



**Chardonnay
(100%)**

**94 pt
Falstaff**



Strogeel

**Neus: intens, rijp geel & exotisch
fruit: mango, papaja. Steenfruit,
geroosterde aroma's en vijgen.
Mond: stevige body, rijp fruit en
geroosterde noot. Afdronk: zeer
lang, noot & mineraal.**



**Houtrijping (18m), op nieuwe Franse
barriques (225 liter).**

Topwijn, ruim inzetbaar bij:

- rund- en varkensvlees
- zeevruchten / stevige vis
- foie gras
- zelfs wildgerechten. Probeer het!



Oostenrijks Wijnhuis





Zweigelt

Niederösterreich (1lt)



35



Niederösterreich Kremstal



Robijnrood



Neus: rood fruit (kersen, bessen) en lichte kruidigheid.



Mond: aangename aanzet, licht, voldoende sappig en de lichte kruidigheid zorgt voor een aangename lange afdronk.



Zweigelt (100%)

Alcoholische gisting op inox (geen hout). Prima basisversie.

Geschikt voor alledaags gebruik bij:

- charcuterieshotel
- gebakken rood vlees
- BBQ



Oostenrijks Wijnhuis





Zweigelt Feuersbrunn



36



**Niederösterreich
Wagram**



Zweigelt (100%)

**89 pt
Falstaff**



Robijnrood, brede violet-reflecties.



Neus: rijpe pruimen en kruidig.

Ook zwarte bessen, tabak en vijgen.



**Mond: zeer toegankelijk, elegant,
sappig en ronde tannines. Rijpe
pruimen bevestigen.**

Afdronk: zeer lang.



**Populair als begeleider van
verschillende vleestypes: van kalf,
rund, lam tot hert.**

**Ook inzetbaar bij sterke gekruide
gerechten + Aziatische keuken.**



Oostenrijks Wijnhuis



Zweigelt

Every Days



Burgenland
Neusiedlersee



Zweigelt (100%)



Robijnrood, gemiddelde intensiteit.
Neus: fris rood fruit, hier kersen en krieken. Zeer aangenaam en zacht.
Mond: alles is mooi afgerond, fruit in harmonie, fluweelzacht. Vrij lange afdronk. Drinkgenot zonder meer.



Every days (ongecompliseerd) past bij elke gelegenheid. Uiterst geschikt bij gebraden en gebakken vlees / pastagerechten / vis (tonijn). Ook de Aziatische keuken past hier perfect.



Oostenrijks Wijnhuis





Cuvée Rood

Dock - Göttweig



**Niederösterreich
Kremstal**



Zweigelt / Pinot Noir



Donker robijnrood



Neus: donkere bessen, kersen.

Tevens kruidig (tabak) & rokerig.

**Mond: sappig, donkere bramen,
gekonfijte zwarte bessen.**



**Halfvolle body en intussen goed
geïntegreerde tannine.**

Mooi resultaat.

**Ongecompliceerd en vooral vlot
drinkbaar.**

**Alles is intussen mooi geïntegreerd
en afgerond. Serveren bij:**

- rood vlees
- stoofpotjes
- charcuterieschotels



Oostenrijks Wijnhuis





Cuvée Rood

Giovanni



39



**Niederösterreich
Thermenregion**



**Zweigelt / Sankt Laurent /
Rösler**



Robijnrood



**Neus: rode & zwarte bessen. Met
vegetale, florale en kruidige toetsen.**



**Mond: Eenvoudige wijn, toch is er
heel wat aanwezig: fruitig, mooie
zuren. Kruiden, rokerige toetsen.**

Lichte tannine.

Afdronk: gemiddeld.



**Rijping op grote houten vaten.
Zeer makkelijk drinkbaar. Geslaagde
blend, vraagt enkel duidelijke
gerechten zonder complexiteit:**

- pastagerechten
- barbecue (combinatie gegrild vlees en salades)



Oostenrijks Wijnhuis





Blend Rood

Cuvée K+K



Burgenland
Mittelburgenland



**Zweigelt / Blaufränkisch /
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Syrah**



Helder robijnrood, violette glans.

Mond: fris rood fruit met rijpe
bessen, zure kersen. Kruidig.



Mond: de blend zorgt voor kruidige,
fruitzoete en sappige wijn.



Harmonieus met pittige afdronk.



Een multiculturele wijn: kruidig, sappig
en fruitzoet.

Dat zijn triggers voor pittige
vleesgerechten (met vleesjus).

Verder bij de brede Aziatische keuken
(eend, rund, zoetzuur, ...)





Zweigelt

Reserve JOE



41



**Niederösterreich
Kremstal**



Zweigelt (100%)



Donker robijnrood (violette randen)



Neus: aroma's van bramen, kersen en kruidigheid. Fluweelachtig.



Mond: sappig, elegant, kruidig.

Donker wild bessenfruit, met een fijne tanninestructuur.

Afdronk: zeer lang met nougattoets.



Houtrijping (gebruikt hout)

Vlot drinkbaar. Breed inzetbaar bij:

- gebakken rood vlees.
- speciale melding voor rosbief
- BBQ

Succes gegarandeerd.



Oostenrijks Wijnhuis





Sankt Laurent

Every Days



Burgenland
Neusiedlersee



Sankt Laurent (100%)



Robijnrood.

Neus: veel rood fruit; frambozen, rode bessen. Zeer aangenaam.



Mond: De aanzet is fris, toegankelijk. Fruitig met zachte ronde tannines. Afdronk is lang en harmonieus.



Veelzijdig inzetbaar, zeer toegankelijk, ook zonder eten.

Aan tafel is deze Sankt Laurent een allrounder. Hij kan alle types vlees, pasta en kazen aan. Verveelt nooit.



Oostenrijks Wijnhuis





Sankt Laurent Selection



43



**Burgenland
Neusiedlersee**



Sankt Laurent (100%)



Robijnrood (gemiddeld).



Neus: fruitig, vooraan zitten kersen en donkere bessen. Uitnodigend.



Mond: sappig, halfvolle body. Een rijke fruitlaag met de kersen en bessen. Mooie ronde tannine dankzij de houtrijping.

Afdronk: lang.

Houtrijping 20m op gebruikt hout.

Past uitstekend bij:

- kalfs- en rundvlees (gebakken/gril)
- wildgerechten (pluim).
- harde en gerijpte kazen



Oostenrijks Wijnhuis





Sankt Laurent Selection

44

SCHEIBLHOFER
THE WINE



**Burgenland
Neusiedlersee**



**Sankt Laurent
(100%)**



Helder robijnrood.



Neus: fruitig met wilde bessen, zure kersen. Houttoets waarneembaar.



Mond: aangename fruitzuren. Dit maakt deze wijn zeer toegankelijk.

Mooi afgeronde tannine. Prima houtrijping, geeft een milde toets.

Afdronk: lang.



5 maanden houtrijping op gebruikte barriques. Verfijnde integratie van de tannine. Wijn zal mooi blenden bij:

- stoofpotjes
- ragouts (slow cooking)
- wildgerechten



Oostenrijks Wijnhuis





Pinot Noir Classic



SCHEIBLHOFER

THE WINE

45



**Burgenland
Neusiedlersee**



Pinot Noir (100%)



Kersenrood (helder)



**Neus: rijpe rood fruitaroma's en
kruidigheid (kaneel).**



**Mond: gemiddelde body met rood
fruit en aangename zuren. Zachte en
verweven tannine. Zeer harmonieus.
Afdronk: gemiddeld, licht kruidig.**



**Een wijn die alle smaken uit het
gerecht toelaat en samenhoudt.
Een mooie gave.**

Deze wijn vraagt:

- **wild gevogelte (fazant, eend, patrijs)**
- **wit en rood vleesgerechten
(gebakken / grill)**



Oostenrijks Wijnhuis





Blaufränkisch vom Kreuz

46



Burgenland Neusiedlersee



Blaufränkisch (100%)



Paarsrood, intense donkere kern.



Neus: combinatie rijpe kersen, zure krieken en licht dennenhout.



Mond: rijpe kers en pittige tannines. Sappig. Fijne gebrande aroma's (rijping op gebruikte houten vaten).



De houtrijping geeft het fruit in deze wijn een mooie ronde structuur.

Inzetbaar bij charcuterieschotels, gebakken/gebraden rood vlees (alle types). Brengt extra structuur en afgeronde kracht aan tafel.



Oostenrijks Wijnhuis





Blaufränkisch

Aviator



47



Burgenland
Neusiedlersee



Blaufränkisch (100%)



Donker robijnrood, violette rand.
Neus: zoete kers, braam, kruidig
(kaneel, bakkruiden) & chocolade.



Mond: vol stevig fruit (cfr. neus),
kruidige finale. Sappig, aangenaam,
en zachte tannines. Lange even-
wichtige afdronk.



Expressief en harmonieus. De hout-
toetsen vragen aangepaste gerechten:

- wildgerechten (alle types) worden mooi afgerond
- rood vlees (ook in stoofpotjes)
- andere hartige en stevige gerechten



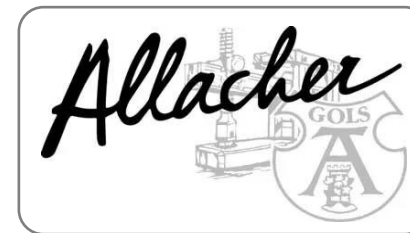
Oostenrijks Wijnhuis





Sankt Laurent

Ried Apfelgrund



48



Burgenland
Neusiedlersee



Sankt Laurent (100%)



Donker robijnrood.



Neus: aroma's van rode en zwarte bessen, truffelchocolade.



Mond: fijne zuren, rijpe tannine en zelfs delicate zouttoetsen. Alcohol perfect geïntegreerd. Afdronk: zeer lang. Duidelijk met zwarte bessen en chocolade.



Houtrijping 8m op barriques.

Stevig door geïntegreerde alcohol en toch "zacht". Te schenken bij:

- rood vlees / lam
- wild
- eend

Hoog bewaarpotentieel.



Oostenrijks Wijnhuis





Blend Rood

King Lui 1 - Reserve

49



**Burgenland
Neusiedlersee**



**Merlot / Blaufränkisch /
Zweigelt**



Bio



Donker robijnrood (intens).



Neus: rijpe donkere bessen, geroosterde aroma's (nieuw hout) en pure chocolade. Stevig.



Mond: opvallend met donkere bramen, kersen en rode bessen. Elegant, vol, en met ronde tannine. Veel potentieel!

Alcoholische gisting in inox tanks. Houtrijping, 12m nieuwe vaten.



Warm aanbevolen bij:

- stoofpotjes
- wild: ree, everzwijn, haas
- varkens- en rundsvlees (grill)



Oostenrijks Wijnhuis



**91 pt
Falstaff**



Blend Rood

Apleton Rouge



50



Burgenland
Neusiedlersee



Blaufränkisch (40%)
Zweigelt (30%)
Sankt Laurent (30%)



Robijnrood.



**Neus: fijne mix van rijpe kersen en
bramen. Zeer aangenaam.**



**Mond: fruit bevestigt, elegant en
goed gestructureerd (dankzij
houtrijping).**



Houtrijping 18m op gebruikt hout.
Fruit en elegantie brengt ons bij:

- **verfijnd vlees: kwalitatieve
charcuterieschotels / carpaccio /
wildpaté.**
- **gebakken / gebraden rood vlees
(alle types).**



Oostenrijks Wijnhuis





Blend Rood

Grande Cuvée



Burgenland
Neusiedlersee



Zweigelt (60%) /
Rathay (40%)

92 pt
Falstaff



Robijnrood (nog violet reflecties)

Neus: intens met zwarte bessen.



Houtaroma's met fijne kruiden en vleugje vanille.

Mond: sappig en elegant. Fijne fruitzoetheid (bessen) & chocolade.



Afdronk: lang, fruitig en opnieuw chocolade.



Houtrijping op barrique.

Zet deze blend in bij:

- charcuterieschotels
- rood vlees
- Aziatische gerechten (pittig)
- pizza en pasta



Oostenrijks Wijnhuis





Zweigelt Reserve



52



**Burgenland
Neusiedlersee**



Zweigelt (100%)



Donker robijnrood.



Neus: intense, rijpe kers, vergezeld door zachte nougatnoot (link hout)



Mond: fruit verbreedt naar een breed gamma rood en zwart fruit. Fluweelzachte, elegante tannine. Afdronk: zéér lang, mooi fruitig.



Houtrijping 25m op nieuw hout.

Resultaat: krachtige maar toch fruitige, elegante wijn.

Inzetbaar bij:

- wild & wildgevogelte
- krachtig rundvlees, stevige steak
- stevige charcuterieschotels



Oostenrijks Wijnhuis





Zweigelt

Grosse Reserve - Brenner



53



Niederösterreich
Wagram - Ried Brenner



Zweigelt (100%)

90 pt
Falstaff



Helder robijnrood, violet-tinten.
Neus: rijpe pruim, zwarte bessen,
nougat & tabak-kruiden. Extra: vijg.
Mond: zeer elegant, sappig, subtiel,
kruident-zoetheid. Ronde tannines.
Afdronk: lang, met extra
kersentoets.



Houtrijping (kleine vaten).
Resultaat: krachtige, volle maar voor-
al goed ontwikkelde elegante wijn.

- wild & wildgevogelte
- krachtig rundvlees, stevige steak
- aromatische kazen (type bergkaas)



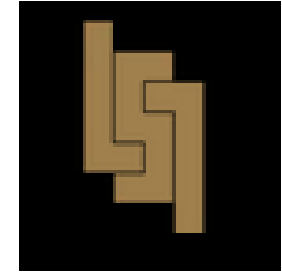
Oostenrijks Wijnhuis



Blaufränkisch

Viticult

54



Burgenland
Mittelburgenland



Blaufränkisch (100%)



Diep donker violet
Neus: Uitgesproken bramen, cassis en fijne kruidigheid (kruidnagel).
Geroosterde aroma's (houtrijping).
Mond: medium body, sappig fruit.
Alle aroma's bevestigen. Krachtig, elegant met fluweelzachte tannine.
Afdronk: lang en harmonieus (fruitig-kruidig).



Fermentatie en rijping op gebruikte (2 à 3-jarige) houten vaten.

De brede aroma's en smaak vragen duidelijk pittige vleesgerechten:

- wild
- exotisch vlees
- alle rood vlees (gegrild)



Oostenrijks Wijnhuis





Merlot Reserve

GILG

55



Niederösterreich Weinviertel



Donker robijnrood (paarse randen)
Neus: intens. Cassis & rijpe kersen.



Geroosterde aroma's, lichte nougat.
Houtrijping te herkennen via neus.



Mond: stevig & vol. Zwart fruit zit
vooraan, met krachtige tannine.

Afdronk: top. Zeer lang. cassis,
kersen, en pruimen.



Merlot (100%)

Houtrijping: 18 m. op gebruikte
barriques. Past uitstekend bij:



- stevig rood vlees (steaks, wild)
- alle gegrild/geroosterd rood vlees

En voor de echte freaks, inzetbaar
als "meditatie"-wijn. Neem de tijd.



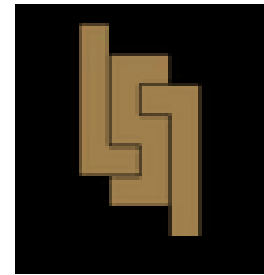
Oostenrijks Wijnhuis





Blaufränkisch

Reserve



56



Burgenland Mittelburgenland



Donker robijnrood, met violette randen (intens).



Neus: zwart bessenfruit, rijpe pruimen, wat nougat en licht hout.

Mond: krachtig met vooral sappig en donker fruit. Stevige, rijpe tannine.



Afdronk: zeer lang met fijne karamel.
Wijn met hoog bewaarpotentieel.



Blaufränkisch (100%)

Houtrijping gedurende 22 maanden op barriques.

Kracht in het glas vraagt kracht in het bord. Te combineren met:

- pittige vleesgerechten
- wild (met krachtige sauzen)
- stoofpotjes





Zweigelt

The Zweigelt

57

SCHEIBLHOFER
THE WINE



Burgenland
Neusiedlersee



Zweigelt (100%)



Donkerrood (violette randen).



Neus: veel fruit met zure kersen,
wilde bessen. Fijne kruiden (kaneel)



Mond: krachtig, stevig rood fruit en
een volle body. Meerlagige tannine

Die perfect ondersteunt.

Afdronk: zeer lang, stevig.



Houtrijping 8 m. nieuwe barriques
De volle body vraagt dito gerechten.

Best bij:

- donker vlees
- wild-gerechten

Opgelet, telkens serveren met stevige
sauzen.



Oostenrijks Wijnhuis





Zweigelt

Reserve – Ried Holzpur



Niederösterreich Thermenregion



Zweigelt (100%)



Robijnrood, gemiddelde intensiteit.



Neus: donker kersenfruit, licht kruidig, typisch Zweigelt.



Mond: herkenbaar Zweigelt. Mooie ontwikkeling in de mond (fruit en kruiden), vrij krachtige, elegante body. Lange afdronk.



De purist onder de rode wijnen van Gisperg. De elegantie is te danken aan de houtrijping. De betere Zweigelt.

Past bij alle rood en wit vlees, zowel gebraden als gebakken.





Sankt Laurent

Ried Ronald

59

LEO AUMANN



Niederösterreich Thermenregion



Sankt Laurent (100%)



Donker robijnrood (intens).
Neus: zeer mooi met rood & zwart fruit (gekonfijte bessen). Zeer kruidig.
Mond: zeer aangenaam kruidig fruit. Evenwichtige tannine en geroosterde toetsen. Fijne kracht en finesse.
Afdronk: zeer lang, strakke tannine.



Houtrijping op nieuwe vaten (500l).
Kruidig fruit, verfijnde kracht, strakke tannine, dat vraagt finesse en power in het bord:

- runds- en lamsvlees
- wildgerechten (hert, ree, everzwijn)
- pasta met krachtige rode sauzen





Blaufränkisch



60

Jois

SCHEIBLHOFER

THE WINE



Burgenland Neusiedlersee



Blaufränkisch (100%)



Donker robijnrood



Neus: intens, stevig. Donker fruit (kersen & cassis). Alles wijst op een krachtige wijn.



Mond: vol, stevig. De donkere kersen zorgen voor aangename zuurgraad.

Verder mineraal en uiteraard tannine (nieuw hout).

Afdronk: zeer lang.



18m rijping in nieuwe Franse barriques, zorgt voor kracht (extra tannine) en elegantie. Karaferen helpt.

Past bij:

- lamsvlees
- rundsvlees

Telkens met stevige sauzen. Hmm.



Oostenrijks Wijnhuis





Cabernet Sauvignon

100 Days Cabernet



Burgenland
Neusiedlersee



Cabernet Sauvignon
(100%)



Intens, donker Bordeauxrood.



Neus: Zwart fruit, cassis. Vanille.



Mond: complex, zwart fruit, vooral kruidig, krachtig en gestructureerd.

Toch mild en toegankelijk. Zeer lange afdronk: vol, kracht & fruit.

Heerlijke smaakbom.



24 maanden houtrijping (eik), best inzetbaar bij krachtige gerechten:

- exotisch vlees (gegrild / BBQ)
- Wild (hert, everzwijn, haas)
- rood vlees (gebakken / gegrild)

Bij voorkeur met stevige sauzen.



Oostenrijks Wijnhuis





Shiraz



62

100 Days



Burgenland Neusiedlersee



Shiraz (100%)



Diepdonker robijnrood.
Neus: intens, sterk. Donker fruit.
Delicate houtkruiden en hints van
noot en chocolade.
Mond: complex met donkerrode &
bosvruchten, witte peper, choco-
ladetoets. Geroosterde aroma's
(nieuw hout) en delicate tannine.

Na gisting blijft de droesem (met
schillen & pitten) 100 dagen i/d tank.
Rijping (12m) op nieuwe barriques.



Past bij:

- donker vlees (grill / gebakken)
- wild (gebakken, gebrad, stoofpot)
- harde kazen (incl. blauw-geaderd)





Zweigelt

100 Days Zweigelt



Burgenland
Neusiedlersee



Zweigelt (100%)



Donker robijnrood.

Neus: rijpe pruimen, zwarte kersen, licht hout.



Mond: fruit bevestigd, kruidig, met elegante houtachtige tonen en wat chocolade. Alles goed in balans.



Breng deze 100 Days op tafel met:

- Rood, stevig vlees
- Wild (gebakken, gebrad, stoofpot)
- Kruidige gerechten
- Aziatische keuken





Pinot Noir

Ried Bockfuss

64

LEO AUMANN



Niederösterreich Thermenregion



Stevig robijnrood (granaattoetsen).
Neus: Donkere bessen, kersen & rijpe pruimen. Aangevuld met kruidigheid (zoethout) en rokerige component.
Mond: donker fruit & kruidig. Mooie, sappige combinatie. Geroosterde aroma's, rijpe tannine.



Afdronk: zeer lang en bevestigt alle aroma's. In balans.



Pinot Noir (100%)



Houtrijping (Franse eik).

Elegant en meerlagig. Dit is voor de échte Pinot Noir liefhebber. Wordt enkel in de beste jaren gebotteld. Bij:

- runds- en lamsvlees
- varkensvlees
- pasta met lichte & gemiddelde saus



Oostenrijks Wijnhuis





Pinot Noir

65

Reserve – Ried Holzpur



Niederösterreich Thermenregion



Pinot Noir (100%)

Licht en helder robijnrood
Neus: licht rood fruit, frambozen
aangevuld met hints van kastanje.
Mond: zeer elegant en sappig. Rood
fruit bevestigt, als extra wilde
bessen en zelfs truffel. Verfijnde
tannine. Top.
Afdronk: lang



Houtrijping op barriques.
Terroir-specifiek en zeer elegant.
Past uitstekend bij:
• het lichtere wild: fazant, patrijs,
telkens met stevige sauzen.
Ook inzetbaar als meditatie wijn,
zonder eten. Elegant en sappig.



Oostenrijks Wijnhuis



Merlot

66

HANNES REEH



Unplugged / Rohstoff



Burgenland Neusiedlersee



Merlot (100%)

Donker robijnrood (violet hints)
Neus: zure kersen en donkere bessen. Fijne houtkruiden (vanille).
Mond: zeer elegant, goed gestructureerd. Intens kers, bramen, vanille, wat nougat. Fijn extract fruit-zoetheid. Afdronk: lang, kruidig & cacao.



Rohstoff staat voor “grondstof puur natuur”. 6 weken maceratie, 14 m. houtrijping (70% nieuwe & 30% gebruikte barriques). Uitstekend bij:

- stevig vlees (steaks)
- vlees-stoofpotjes

Een echte meerwaarde hierbij.



Oostenrijks Wijnhuis



Blend Rood

Big John



SCHEIBLHOFER

THE WINE

67

92 pt
Falstaff



Burgenland
Neusiedlersee



Zweigelt / Cabernet
Sauvignon / Pinot Noir



Paarsrood, robijnrode randen.



Neus: complex, totale fruitsensatie, aangevuld met aroma van karamel.



Mond: complexe, meerlagige wijn.
Fruit is alom aanwezig. Geroosterde houttoetsen en krachtige tannines.
Afdronk: zeer lang & fruitig.



Houtrijping.

Iedereen houdt van Big John! Stevig fruit & krachtige tannines, dat vraagt:

- stevig rood vlees
- wild

Opgelet: telkens krachtige sauzen voorzien om “balans” te brengen.



Oostenrijks Wijnhuis





Blend Rood

ANTON BAUER

68

Wagram Reserve



Niederösterreich
Wagram



**Cabernet Sauvignon / Zweigelt /
Blaufränkisch / Merlot / Syrah**



Donker robijnrood (naar granaat)
Neus: gekonfijte zwarte bessen,
krenten, delicate kruiden (kaneel,
zoethout & tabak).



Mond: Rode en zwarte bessen,
halvolle body, uitstekend geïnte-
greerde tannine. **Afdronk:** lang en
wat mineraal-ziltig.

Houtrijping.

Vervolgens elegante en harmonieuze
rijping op fles. Mooi geëvolueerd en
op zijn hoogtepunt. Verfijnde gerech-
ten met veel smaak op basis van:



- rood vlees / lam
- wild (ree, everzwijn)
- eend



Oostenrijks Wijnhuis



Blend Rood

Das Phantom



Burgenland
Mittelburgenland



Blaufränkisch / Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Syrah



Donker granaatrood.

Neus: gelaagd met wilde bessen, zwarte olijf, rozemarijn, munt, en licht cederhout. Geroosterd en tabak.



Mond: Donkere sappige wilde bessen, warme kruiden, munt en licht koffie. Finesserijk.



De nog jeugdige, elegante tannines en de mooie zuurgraad vormen al een mooie balans. Deze wijn is bedoeld om van te genieten zonder eten. Als het toch moet: enkel gebakken rood vlees (geen zware sauzen).





Blend Rood

Massiv Rot



70

94 pt
Falstaff



Burgenland
Neusiedlersee



**Blaufränkisch / Rathay /
Zweigelt / Merlot /
Cabernet Sauvignon**



Diep donker robijnrood (intens).
Neus: complex met cassis/bramen.
Hout duidelijk merkbaar via kruiden
en chocolade.
Mond: complex, vol en rijk. Fruit en
hout overheersen, alles in balans.
Afdronk: zeer lang.



Stevige wijn. Zeer lange maceratie
met de schillen en pitten.
Houtrijping (nieuw hout). Hoog
bewaarpotentieel
Inzetbaar bij:

- Rood, stevig vlees
- Wild (gebakken, gebrad, stoofpot)



Oostenrijks Wijnhuis





Gelber Traminer

Spätlese



Burgenland Neusiedlersee



Strogeel (helder).

Neus: zeer aromatisch. Floraal en fruitig: rozenblaadjes, lychee.



Mond: super verfijnd, bevestiging lychee en rozenblaadjes. Harmonieuze combinatie restzoet/aangename zuren. Plakt niet in de mond.



Afdronk: zeer lang.



Gelber Traminer Gewürztraminer



Het aangename restzoet komt door de “late oogst”. Geen houtrijping. Uitstekend om in gezelschap te drinken, zonder gerecht.

Eens aan tafel kan het bij:

- Aziatische gerechten
- harde kazen (zeker de pikante)





Muskat Ottonel

Auslese

72



Burgenland
Neusiedlersee



Muskat Ottonel (100%)



Mooi goudgeel.



Neus: limoen, zachte munt,
lavendel, nootmuskaat toets.



Mond: elegant, gestructureerde
zoet- en zuurbalans. Vlot drinkbaar.
Afdronk: zeer lang, floraal en
pomelo-zeste.



Hans Tschida maakt geraffineerd zoet,
zonder kleverig te zijn, met fraîcheur.
De mooie balans fris-zoet blijft nazin-
deren.

Een echte dessertwijn: inzetten bij
chocolade moelleux / gebak / ...




Oostenrijks Wijnhuis






**Liersebaan 315
2240 Viersel (Zandhoven)**

 +32 (0) 475 71 45 97

 oostenrijkswijnhuis.be

 guy@oostenrijkswijnhuis.be

OOSTENRIJKS  WIJNHUIS



OOSTENRIJKS WIJNHUIS

De specialist in Oostenrijkse wijnen