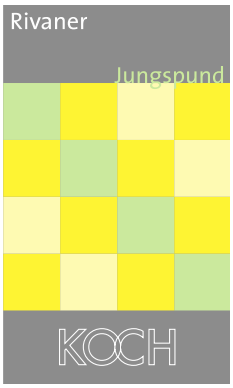
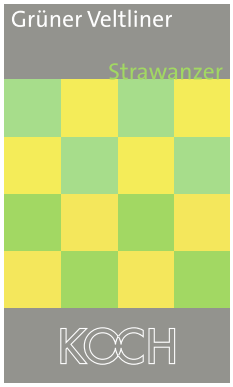
Rivaner Jungspund



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2024	Qualitätswein	halbtrocken	12,4 % vol	9,7 g/l	4,5 g/l

Charakteristik
kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen, bukettreich, fruchtig, jugendlich frisch, feine Restsüße
Speisenempfehlung
deftige Vorspeisen, Meeresfrüchte und Fisch vom Holzkohlengrill, Quiches, Schinken, Fischeintöpfe mediterran
Trinktemperatur 8°C

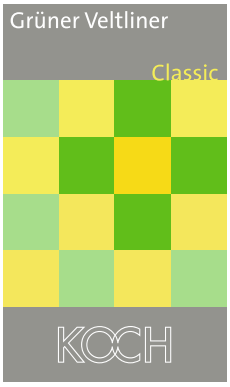
Grüner Veltliner Strawanzer



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2024	Qualitätswein	trocken	12,9 % vol	1,8 g/l	4,9 g/l

Charakteristik
frisches Zitronengelb, fruchtig prickelnd, leichter spritziger Sommerwein, erfrischende schöne Fruchtsäure
Speisenempfehlung
Amuse Gueule, leichte Vorspeisen, Salate, Süßwasserfische, Gemüseaufläufe, Hühnerfleisch, Ziegenkäse
Trinktemperatur 7°C

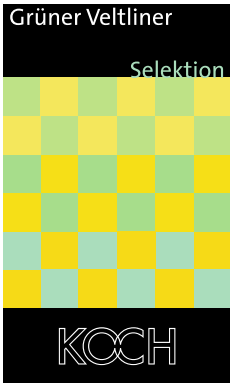
Grüner Veltliner Classic



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2024	Qualitätswein	trocken	14,4 % vol	2,2 g/l	4,3 g/l

Charakteristik
klassischer „Messwein“, leuchtendes Grüngold, elegante Würze, reife Frucht, kräftig, gehaltvoll, angenehm mild
Speisenempfehlung
Räucherlachs, magerer Fisch, Schweinefleischgerichte, Reisgerichte, Schafkäse
Trinktemperatur 8°C

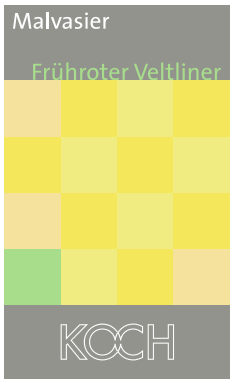
Grüner Veltliner Selektion



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2024	Qualitätswein	trocken	13,8 % vol	3,1 g/l	4,6 g/l

Charakteristik
strohgelb mit grünen Reflexen, feinwürzig, vielschichtig, elegant, fruchtig, markant und ausdrucksstark, pfeffriger Veltlinercharakter
Speisenempfehlung
Mediterrane Küche, Meerestiere, Räucherforelle, Nudelgerichte, Kalbfleisch, Käse
Trinktemperatur 9°C

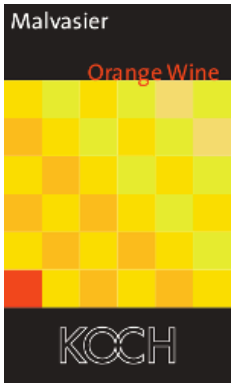
Malvasier – Frühroter Veltliner



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2024	Qualitätswein	trocken	12,3 % vol	1,9 g/l	5,4 g/l

Charakteristik
zarter Duft nach Wiesenblumen und Orangenblüten, sehr zarte Mandeltöne, säurearm, dezent, harmonisch und lang anhaltend
Speisenempfehlung
Vorspeisen und Salate, österr. Küche, Pasta-Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel; sehr guter Trinkwein
Trinktemperatur 8°C

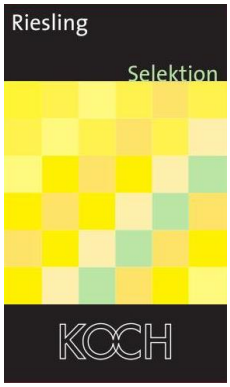
Malvasier – Orange Wine



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2021	Orange Wine	trocken	13,5 % vol	1,9 g/l	6,1 g/l

Charakteristik
durch Spontanhefe auf der Maische vergoren und im Barrique ausgebaut, dezenter Duft nach Vanille und Wiesenblumen, Karamellnoten im Abgang
Speisenempfehlung
Vorspeisen und Salate, österreichische Küche, Pasta-Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
Trinktemperatur 8°C

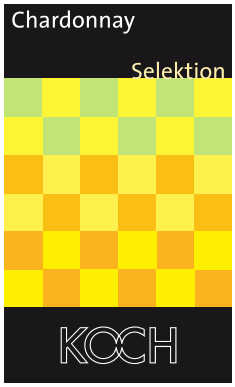
Riesling Selektion



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2023	Qualitätswein	halbtrocken	13,0 % vol	8,7 g/l	5,7 g/l

Charakteristik
leuchtendes gelbgrünes Farbenspiel, pikante Steinobstnase, ausbalancierte Frucht, elegante feine Säure, dicht und frisch
Speisenempfehlung
Süßwasserfische (Forelle, Zander), Kalbsbeuschel, Huhn, Truthahn, Schalentiere, weiße Saucen
Trinktemperatur 8°C

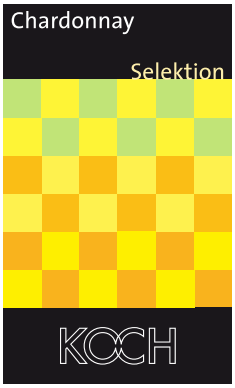
Chardonnay Selektion



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2023	Qualitätswein	trocken	13,6 % vol	3,2 g/l	5,6 g/l

Charakteristik
sattes Hellgold, opulent, fein, cremig, harmonische Säure, kompakt und konzentriert im Abgang
Speisenempfehlung
Pilze, Thunfisch, Kalb, Geflügel, Speisen mit Eiern, gekochtes Rindfleisch, Kaninchen
Trinktemperatur 9°C bis 10°C

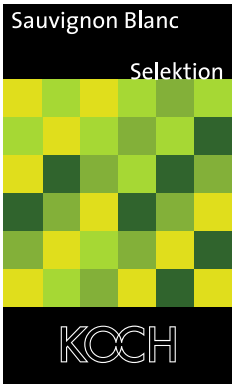
Chardonnay Barrique



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2022	Qualitätswein	trocken	12,7 % vol	3,7 g/l	5,3 g/l

Charakteristik
leuchtendes Hellgelb, strahlend klar, komplexe elegant eingebundene Aromen, charakteristische Terroir- und Eichennoten
Speisenempfehlung
Suppen, Spargel, Hühnerleber, Wildgeflügel, würzige Fischgerichte, Krustentiere
Trinktemperatur 9°C bis 10°C

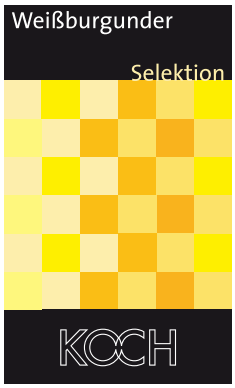
Sauvignon Blanc Selektion



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2024	Qualitätswein	trocken	12,3 % vol	5,4 g/l	4,7 g/l

Charakteristik
Duft nach grünem Paprika und Kräutern, grasige, pikante und würzige Aromen
Speisenempfehlung
Topwein zu Vorspeisen — Asiatisch (DimSum); Mediterran (Antipasti mit Fisch oder Gemüse, Fischcarpaccio); Griechisch (Gemüse, Fisch)
Trinktemperatur 7°C bis 8°C

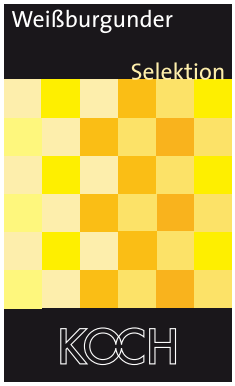
Weißburgunder Selektion



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2024	Qualitätswein	trocken	13,8 % vol	3,7 g/l	5,0 g/l

Charakteristik
brillantes Gelbgrün, feine Würze, gehaltvoll, pikant, erfrischend mit eleganter Säure
Speisenempfehlung
Suppen, leichte Spargelgerichte, glasierte Hühnerleber, Wildgeflügel, würzige Flussfischgerichte
Trinktemperatur 9°C

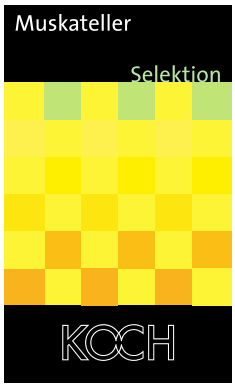
Weißburgunder Lieblich



Ernte	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2022	lieblich	12,5 % vol	28,6 g/l	6,2 g/l

Charakteristik
leuchtendes Grüngold, kräftig würzige Nase, gehaltvoll, pikant, lieblich mit aromatischer Säure
Speisenempfehlung
Lamm- und Kalbfleisch gekocht, Geflügelpastete, Fisch in schweren Cremesaucen, warme Nachspeisen (Milchrahmstrudel u.ä.)
Trinktemperatur 12°C

Muskateller Selektion

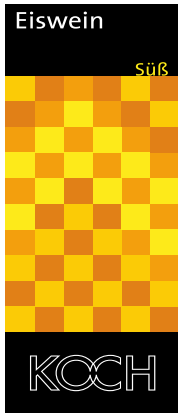


Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2023	Qualitätswein	trocken	12,6 % vol	4,4 g/l	6,4 g/l

Charakteristik
helles Grüngelb, sehr aromatisch duftend, mit feiner Muskatnote, elegant im Abgang
Speisenempfehlung
Suppen, Salate, Gemüse, milde Reisgerichte, leichte Saucen, Schaf- und Ziegenkäsesorten
Trinktemperatur 9°C

Eiswein

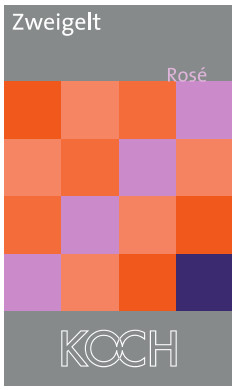
Angebot nur in 0,375 l-Flaschen !



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2022	Prädikatswein	süß	9,3 % vol	192,3 g/l	6,3 g/l

Charakteristik
Süßwein vom Grünen Veltliner, sattes Honiggelb, edelsüß, feminin, ausgewogen
Speisenempfehlung
Blauschimmelkäse, Gänseleber mit Trüffeln, Apfelstrudel, Salzburger Nockerln, Wiener Mehlspeisen, Schokolade, Eis, Kaffee
Trinktemperatur 12°C

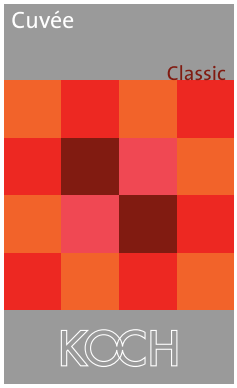
Rosé Zweigelt



Ernte	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2024	lieblich	11,6 % vol	18,9 g/l	5,5 g/l

Charakteristik
schimmerndes Wachsrosa mit roten Reflexen, Anklänge von sanftem Erdbeeraroma, spritzig-leicht und pikant
Speisenempfehlung
kräftige Vorspeisen, weißes Fleisch, Fischgerichte, Oliven, Knoblauch, Tomaten, Bündner-Fleisch, Schinkenspeck
Trinktemperatur 7°C

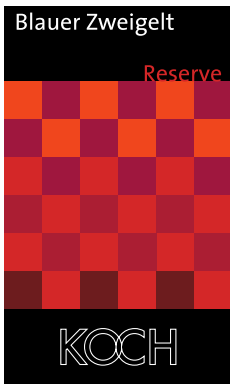
Cuvée Classic



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2021	Qualitätswein	trocken	13,2 % vol	2,3 g/l	6,1 g/l

Charakteristik
Cuvée aus Zweigelt, Roesler, Cabernet Sauvignon; kräftiges Rubinrot, Vanille–, Kirsch– und Brombeertöne, vollmundig, angenehm weiche Tanninstruktur, elegant und lang im Abgang
Speisenempfehlung
Nudelgerichte, Rindfleisch, Kalbfleisch, Gebratenes, Steaks, Wildgerichte, Hartkäse
Trinktemperatur 18°C

Zweigelt Reserve



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2021	Qualitätswein	trocken	13,2 % vol	2,1 g/l	5,9 g/l

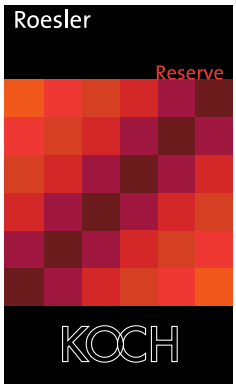
Charakteristik
angenehmes dunkles Rot, solide Frucht mit feinen Röstaromen, kräftige Zweigelt-Type mit samtigem und mildem Abgang
Speisenempfehlung
Mittelmeerkräuter, Polenta, Lammfleisch, Rostbraten, Tafelspitz, geschmorte Fleischtöpfe, Käseplatten
Trinktemperatur 18°C

St. Laurent Reserve

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2020	Qualitätswein	trocken	12,7 % vol	1,3 g/l	5,1 g/l

Charakteristik
Lagerung im großen Holzfass; intensives Rot, dichte Röstaromen, feine Nase, Duft von Weichsel und Kornelkirsche, fruchtig, eingebundene Tannine
Speisenempfehlung
Würzige Waldpilzgerichte, kräftige Rindfleisch-Speisen, gegrillte Pute, Wildzubereitungen, aromatische Weichkäsesorten
Trinktemperatur 19°C **Ernte 2011 auch als Magnumflasche (1,5 l) erhältlich !**

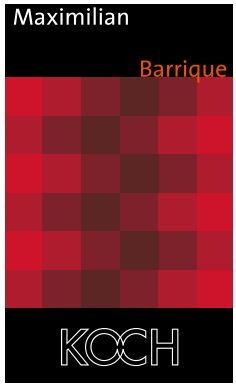
Roesler Reserve



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2023	Qualitätswein	trocken	12,7 % vol	4,4 g/l	5,7 g/l

Charakteristik
Reben-Kreuzung aus Zweigelt und Blaufränkisch; dunkles Purpurrot, gehaltvoll, vollmundig, mollig intensiv, kräftiger Abgang
Speisenempfehlung
Nudeln, Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Wild, pfeffrige Saucen, Schafkäse
Trinktemperatur 20°C

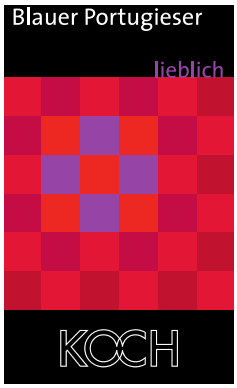
Maximilian Roesler Barrique



Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2022	Qualitätswein	trocken	12,9 % vol	1,7 g/l	6,0 g/l

Charakteristik
dunkles Purpurrot, vielschichtige Aromen, dunkle Beeren, Zwetschken, konzentriert, ausbalanciert mit elegantem Eichen-holzflair
Speisenempfehlung
Wildterrinen und –ragouts, Innereien, scharfe Rind– und Lammgerichte, Lachs mediterran, Mittelmeerkräuter, Polenta
Trinktemperatur 19°C

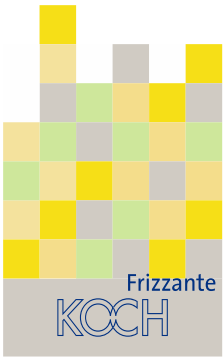
Blauer Portugieser



Ernte	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2023	lieblich	12,9 % vol	21,2 g/l	5,4 g/l

Charakteristik
sattes Kirschrot, vollmundig, Geschmack nach Zwetschken und dunklen Beeren, feminin im Abgang
Speisenempfehlung
gegrilltes Gemüse, rohes Rindfleisch, Knoblauch- und Zwiebelgerichte, Schokodesserts (z.B. Mousse, Sachertorte)
Trinktemperatur 18°C

Frizzante



Ernte	Reife	Sorte	Gärung	Alkohol
2023	Perlwein	Muskateller	trocken	12,0 % vol

Charakteristik
leuchtendes Hellgelb, perlende Fruchtkombination aus grünen Äpfeln und Wildkirschen, fein moussierend; guter Aperitif
Speisenempfehlung
Antipasti, Salate, Forelle, Schalentiere, geräucherte Speisen, Salzgebäck
Trinktemperatur 6°C

Frizzante Rosé

Ernte	Reife	Sorte	Gärung	Alkohol
2022	Perlwein	Blauer Wildbacher	trocken	11,0 % vol

Charakteristik
frischer Roséton, schöne Erdbeernote, finessenreiche prickelnde Aromen, fein moussierend; geeignet als Aperitif
Speisenempfehlung
Tapas, asiatische Currygerichte, mediterrane Gemüseplatten, Salate, Salzgebäck
Trinktemperatur 6°C