

Weinliste Österreich



Jänner 2011

WEISS / ROSE:

EURO

Böheim	Grüner Veltliner & Friends 2010 (GV, RI, SB) (6er Karton)	Seite 3	6,00 (36,00)
Forstreiter	Grüner Veltliner Kremser Kogl Kremstal DAC 2010 (6er Karton)	Seite 3	6,50 (39,00)
	Grüner Veltliner SCHIEFER 2006 MAGNUM TOP 100 Wine Spectator!	Seite 4	20,50
	Grüner Veltliner SCHIEFER Kremstal DAC Res. 2009 (6er Karton)	Seite 4	11,00 (66,00)
	Grüner Veltliner TABOR 2007 (6er Karton) „Rarität“ – von gut 100-jährigen Rebstöcken	Seite 4	15,00 (90,00)
	Riesling SCHIEFER Kremstal DAC Reserve 2009 (12er Karton)	Seite 5	11,00 (132,00)
	Sauvignon Blanc 2009 oder 2010 (6er Karton)	Seite 5	8,50 (51,00)

ROT:

EURO

Böheim	Zweigelt RUBIN CARNUNTUM 2007 (6er Karton)	Seite 6	9,50 (57,00)
	NEU Cuvee STUHLWERKER 2007 (ZW, ME, SH) (6er Karton)	Seite 6	18,00 (108,00)
Fam. Weber	Cuvee AVUS 2004 (BF, ZW, CS, ME) (6er Karton)	Seite 7	24,50 (147,00)

SEKT:

EURO

Szigeti	NEU Sekt Rose Brut (ZW, BF) (6er Karton)	Seite 7	11,40 (68,40)
	Sekt Welschriesling Brut (6er Karton)	Seite 8	7,80 (46,80)
	Sekt Sauvignon Blanc Extra Dry (6er Karton)	Seite 8	10,80 (64,80)
	NEU Sekt Muskat-Ottonel Extra Dry (6er Karton) "Edition Hungaria"	Seite 8	12,50 (75,00)
	NEU Sekt Muskat-Ottonel Extra Dry (6er Karton) "Edition Hungaria"	Seite 8	12,50 (75,00)

[Bestellungen](#)

[Konditionen](#)

Preise sind größtenteils „Ab Hof Preise“

[Wineworld Bewertungssystem](#)

Wineworld Bewertungssystem (WWP):

1 Punkt	Fehlerlose Tafelweinqualität	2 Punkte	Guter Wein, nett zu trinken
3 Punkte	Charaktervoller Alltagswein guter Qualität	3,5 Punkte	Gehobene Qualität, überdurchschnittlich bis sehr gut
4 Punkte	Exzellente Qualität	4,5 Punkte	Herausragende Qualität, sehr schwer zu Toppen
5 Punkte	Absolute Top Qualität, bis hin zur Weltklasse	+	Punktezusatz, für Bewertungen zwischen den Qualitätsklassen

Unsere Philosophie ist, nur Weine mit bester Qualität und Charakter anzubieten. Daher werden Sie in unserem Angebot nur Weine finden, welche 3 oder mehr Punkte bei unserer Beurteilung bekommen haben. Alle Weine wurden von unserem Degustationsteam verkostet und bewertet.



Mit diesem Zeichen wird von uns auf Weine mit besonders gutem Preis/Qualitäts-Verhältnis gesondert hingewiesen.


[ZURÜCK](#)

Konditionen:

Mindestbestellmenge:	6 Flaschen (1 Karton), oder ein Vielfaches, zB. 12, 18, 24, 30 auch sortiert erhältlich
Verfügbarkeit:	Sofort lieferbar
Preise:	Großteils Ab Hof Preise in EURO, inklusive MWST
Lieferung / Spesen:	Lieferung Wien: - Ab 36 Flaschen frei Haus. - Unter 36 Flaschen: Selbstabholung ab Abhollager 1220 Wien, Schiffmühlenstrasse 71, oder Zustellung gegen eine Lieferpauschale von 10.- € / Lieferung Außerhalb Wien: Lieferung mittels DPD Weinlogistik

[ZURÜCK](#)

Bestellungen richten Sie bitte an:

	Büro: Leonard Bernsteinstrasse 4-6/1/66 1220 Wien; Österreich www.wineworld.at
	Abhollager und Verkostungskeller: Schiffmühlenstrasse 71, 1220 Wien Abholung nur nach vorheriger Terminvereinbarung
Ansprechpartner:	Andreas Matzka Tel/Fax: 01/ 974 61 31 (Anrufbeantworter) Email: info@wineworld.at Helmut Zailer Tel/Fax: 01/ 922 58 71 (Anrufbeantworter) Email: zailer@wineworld.at


[ZURÜCK](#)

WEISSWEINE:

Weingut: **Böheim**

Weinbaugebiet: Carnuntum / Arbesthal

Grüner Veltliner & Friends 2010

Rebsorte / Ausbau:	Cuvee aus Grüner Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc / Schraubverschluss / klassischer Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	12,5%, trocken (RZ 4,5 g/l) / gegeben / 8 – 10°C
Weinbeschreibung: degustiert: 01/2011	Helles Grüngelb; sauberer mittlerer Geruch; fruchtig (exotische Früchte – Mango, Maracuja, Grapefruit, etwas Steinobst), leichtes „Pfefferl“, milde Säure; am Gaumen finessenreich mit sehr ausgewogenem Spiels von Frucht und Säure, der leicht merkbare Restzucker passt sehr gut. Körper und Intensität mittel bei mittlerem Abgang.
Empfehlung:	 Vermittelt volle Trinkfreude, sehr „süffig“ und angenehm zu trinken. Macht solo als auch als Speisenbegleiter Freude. Sehr gutes Preis / Qualitäts-Verhältnis.
Bewertungen:	WINEWORLD: 3,5 Punkte. Gehobene Qualität, überdurchschnittlich bis sehr gut
Preis:	6,00 € / Flasche zu 0,75l (36,00 € / 6er Karton)

[ZURÜCK](#)

Weingut: **Forstreiter**

Weinbaugebiet: Kremstal / Hollenburg

Grüner Veltliner Kremser Kogl Kremstal DAC 2010

Rebsorte / Ausbau:	Grüner Veltliner / Schraubverschluss / klassischer Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	12,5%, trocken / gegeben / 8 – 10°C
Weinbeschreibung: degustiert: 01/2011	Strahlend, mittleres Grüngelb; sauberer mittlerer Geruch; fruchtig, würzig (Grüner Pfeffer, Teeblätter). Sortentypisch, klar strukturiert; harmonische stützende Säure, frisch und knackig, viel Frucht. Körper und Intensität mittel bei mittlerem Abgang.
Empfehlung:	Sehr gut geeignet als Speisenbegleiter zu leichter Küche (weißes Fleisch, Fisch) aber auch solo sehr schön und angenehm zu genießen, schöner trinkfluss.
Bewertungen:	WINEWORLD: 3,5 Punkte. Gehobene Qualität, überdurchschnittlich bis sehr gut
Preis:	6,50 € / Flasche zu 0,75l (39,00 € / 6er Karton)

[ZURÜCK](#)

Grüner Veltliner SCHIEFER 2006 **MAGNUM**

Rebsorte / Ausbau:	Grüner Veltliner / Naturkork / klassischer Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	13,5%, trocken / gegeben / 8 – 10°C
Auszeichnungen:	92 Punkte – 2008 unter den Wine Spectator Top 100 der Welt! 17,5 Punkte – Gault Millau 2007
Weinbeschreibung: degustiert: 04/2008	Strahlend, mittleres Grüngelb; sauberer ausgeprägter Geruch; fruchtig, würzig (Pfeffer). Mineralisch, sortentypisch, strukturiert, milde harmonische Säure; Körper und Intensität kräftig, langer Abgang. Zeigt eine beeindruckende Finesse und Eleganz.
Empfehlung: 	Nur insgesamt 3 österreichische Weine sind in die Top 100 Liste „ Annual Roundup of the Year's Most Exciting Wines “ aufgenommen worden. Als Speisenbegleiter zu kräftigen Speisen zu empfehlen (zB. Kalbfleisch). Sehr schön, einfach nur zum Genießen.
Bewertungen:	WINEWORLD: 5,0 Punkte. Absolute Top Qualität, bis hin zur Weltklasse
Preis:	20,50 € / Flasche zu 1,5l Magnum


[ZURÜCK](#)

Grüner Veltliner SCHIEFER Kremstal DAC Reserve 2009

Rebsorte / Ausbau:	Grüner Veltliner / Schraubverschluss / klassischer Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	13,5%, trocken / gegeben / 8 – 10°C
Auszeichnungen:	91 - 93 Punkte – Falstaff 2009/10 90 Punkte – A la Carte 17,5 Punkte – Gault Millau 2010
Weinbeschreibung: degustiert: 10/2010	Strahlend, mittleres Grüngelb; sauberer ausgeprägter Geruch; sehr fruchtig, würzig (Grüner Apfel, Pfeffer, Teeblätter, Zitrone). Mineralisch, sortentypisch, harmonische Säure; Körper und Intensität kräftig, langer Abgang. Zeigt einen beeindruckenden Druck und Finesse.
Empfehlung:	Als Speisenbegleiter zu kräftigen Speisen zu empfehlen (z.B. Kalbfleisch). Sehr schön, einfach nur zum Genießen.
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,0 Punkte. Exzellente Qualität
Preis:	11,00 € / Flasche zu 0,75l (66,00 € / 6er Karton)

[ZURÜCK](#)

Grüner Veltliner TABOR 2007

Rebsorte / Ausbau:	Grüner Veltliner / Naturkork / klassischer Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	14,0%, trocken / gegeben, Potential , weitere 2-3 Jahre Flaschenreifeung werden ihn noch harmonischer machen und werden von uns empfohlen / 9 – 11°C
Auszeichnungen:	94 Punkte – A la Carte 17,0 Punkte – Gault Millau 2007
Weinbeschreibung: degustiert: 04/2010 	Strahlend, mittleres Grüngelb; sauberer ausgeprägter Geruch; fruchtig, würzig (Pfefferl, Melisse, Minze, Limonen). Mineralisch, sortentypisch, vielschichtig; harmonisierende Säure; sehr kräftiger Körper, wuchtig mit starker Intensität und langem Abgang. Sehr intensiv und schön.
Empfehlung:	Ein exklusiver Wein, es gibt pro Jahrgang nur etwa 1500 Flaschen!

	„ Die Rarität! “ Ein Grüner Veltliner aus dem ältesten Weingarten Österreichs, von gut 100-jährigen wurzelechten Rebstöcken. Großes Reifepotential, gehaltvoller „Kaminwein“ zum Genießen
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,5+ Punkte. Herausragende Qualität, sehr schwer zu Toppen
Preis:	15,00 € / Flasche zu 0,75l (90,00 € / 6er Karton)

[ZURÜCK](#)

Riesling SCHIEFER Kremstal DAC Reserve 2009

Rebsorte / Ausbau:	Riesling / Naturkork / klassischer Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	13,5%, trocken / beginnend gegeben Potential , gewinnt mit weiterer Flaschenreifung / 9 – 11°C
Auszeichnungen:	Noch keine Auszeichnungen – wurde soeben erst für den Verkauf freigegeben
Weinbeschreibung: degustiert: 10/2010	Strahlend, mittleres Gelbgrün; sauberer ausgeprägter Geruch; fruchtig (Klee, grüne Ananas, Fenchel), mineralisch, schönes Frucht/Säure-Spiel, dezente Fruchtsüße; kräftiger Körper bei starker Intensität und druckvollem langen Abgang. Derzeit noch jugendlich
Empfehlung:	Sehr gut als Speisenbegleiter zu kräftigen Speisen, aber auch perfekt zum Genießen nach dem Dinner. Schon der Jahrgang 2004 war österreichischer SALONSIEGER, der 2006er im SALON der Weine - Dieser 2009er schließt sich würdig an.
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,0+ Punkte. Exzellente Qualität
Preis:	11,00 € / Flasche zu 0,75l (132,00 € / 12er Karton)

[ZURÜCK](#)

Sauvignon Blanc 2009

Rebsorte / Ausbau:	Sauvignon Blanc / Schraubverschluss / klassischer Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	13,0%, trocken / gegeben / 8 – 10°C
Auszeichnungen:	Noch keine Auszeichnungen – wurde soeben erst für den Verkauf freigegeben
Weinbeschreibung: degustiert: 10/2010	Strahlend, mittleres Strohgelb; sauberer ausgeprägter Geruch; fruchtig (Holunder, leicht Paprika, Brennessel, Dille), stützende Säure; am Gaumen saftig und fett; mittlerer Körper bei kräftiger Intensität und langem Abgang. Sortentypischer österreichischer Sauvignon Blanc der Spitzenklasse.
Empfehlung:	Sehr schöner Vertreter der aromatischen Weinsorten. Trinkt sich bereits jung sehr angenehm. Weiteres Potential, gewinnt mit etwas Flaschenreifung.
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,0+ Punkte. Exzellente Qualität
Preis:	8,50 € / Flasche zu 0,75l (51,00 € / 6er Karton)

[ZURÜCK](#)

ROTWEINE:

Weingut: **Böheim**

Weinbaugbiet: Carnuntum / Arbesthal

Zweigelt RUBIN CARNUNTUM 2007

Rebsorte / Ausbau:	Zweigelt / Naturkork / Barrique Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	13,5%, trocken / gegeben / 18 – 20°C
Weinbeschreibung: degustiert: 04/2008 degustiert: 02/2009	Intensives Dunkel bis Schwarzrot – gedeckt; ausgeprägter sauberer Geruch; fruchtig (rote Beeren, stark nach Weichsel); merkbares Tannin, jugendlich mit Biss; etwas Schokolade; mittlerer bis intensiver Körper bei kräftiger Intensität, langer Abgang mit sehr schönem Nachklang. Präsentiert sich als gehaltvoller und kräftiger Qualitätswein. Ein würdiger Nachfolger des sehr guten Jahrgangs 2005. Hat sehr gutes Potential für weitere Flaschenreifung. Bei einer Verkostung Anfang 2009 bestätigt.
Empfehlung:	Die Marke Rubin Carnuntum hat sich sehr gut etabliert. Weine dieser Marke werden jedes Jahr mit 89 – 92 Punkten bewertet. Ein sortentypischer Zweigelt. Als Speisenbegleiter passend quer durch die Küche (rotes Fleisch, Nudelgerichte, genauso wie zu Käse)
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,0 Punkte. Exzellente Qualität
Preis:	9,50 € / Flasche zu 0,75l (57,00 € / 6er Karton)

[ZURÜCK](#)

Cuvee STUHLWERKER 2007

Rebsorte / Ausbau:	Cuvee aus Zweigelt, Merlot und Shiraz / Naturkork / Barrique Ausbau
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	14,0%, trocken (RZ 1g/l) / beginnend gegeben / 18 – 20°C
Weinbeschreibung: degustiert: 10/2010	Intensives Dunkelrot, violette Reflexe – gedeckt; mittlerer sauberer Geruch; jugendlich; fruchtig (Rote und schwarze Beeren), würzig, feine Nougat-töne; gerbstoffreich, kräftiger Körper und Intensität, langer Abgang. Extraktreich mit kräftigen Tanninen und doch elegant, mit sehr gelungenem und ausgewogenem Barrique-Toasting. Jugendlich, gutes Lagerpotential. Braucht noch etwas Flaschenreifung, gewinnt mit weiterer Lagerung.
Empfehlung:	Ein TOP-Cuvee. Geeignet als gehobener Speisenbegleiter, als auch nach dem Essen als „Kamin-Wein“. Dekantieren empfohlen.
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,0+ Punkte. Exzellente Qualität
Preis:	18,00 € / Flasche zu 0,75l (108,00 € / 6er Karton)

[ZURÜCK](#)

Weingut: **Familie Weber**
Weinbaugebiet: Mittelburgenland / Lutzmannsburg

Cuvee AVUS 2004

Rebsorte / Ausbau:	Cuvee aus 30% Blaufränkisch, 30% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot / Naturkork / 30 Monate in Barrique
Alkohol / Trinkreife / Trinktemperatur:	14,0%, trocken (RZ 1,1 g/l) / gegeben / 18 – 20°C
Auszeichnungen:	92 Punkte - Falstaff
Weinbeschreibung: degustiert: 01/2008 degustiert: 02/2009	Intensives Rubingranat, opaker Farbkern – gedeckt; sauber, ausgeprägter Geruch; gereift, fruchtig (Orangenschalen, dunkle Beeren), feine Röstaromen, Schokolade, seidiges integriertes Tannin, kräftiger Körper und Intensität, langer Abgang. Elegante finessenreiche Textur, sehr harmonisch mit saftiger Länge.
Empfehlung:	Der Premium-Wein des Weingutes. Bei Bewertungen in die Oberliga der österreichischen Weine gereiht. In dieser Klasse eher im unteren Preissegment.
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,5 Punkte. Herausragende Qualität, sehr schwer zu Toppen
Preis:	24,50 € / Flasche zu 0,75l (147,00 € / 6er Karton)

[ZURÜCK](#)

SEKT:

Sektkellerei: **Szigeti**
Weinbaugebiet: Neusiedlersee / Gols

Alle Szigeti-Sekt sind nach der Champagner-Methode (Flaschengärung) unter Verwendung von Champagnerhefe hergestellt. Die Kohlensäure ist besonders „feinperlig“

NEU **Sekt Rose**

Rebsorte / Ausbau:	Zweigelt und Blaufränkisch / Naturkork
Trinktemperatur:	Brut / 6 – 10°C
Weinbeschreibung: degustiert: 11/2010	Lachsrosa; intensiver Geruch; enorme Duftvielfalt, fruchtig, (Erdbeeren), prickelnd, lange und angenehm belebend im Abgang.
Empfehlung:	Qualitativ höherwertig als handelsübliche Sekt. Für Genießer welche das Besondere suchen. Dieser Sekt ist auf Basis der österreichischen Parade Rotwein-Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch hergestellt.
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,0 Punkte. Exzellente Qualität
Preis:	11,40 € / Flasche zu 0,75l (68,40 € / 6er Karton)



[ZURÜCK](#)

Sekt Welschriesling

Rebsorte / Ausbau:	Welschriesling / Naturkork
Trinktemperatur:	Brut / 6 – 10°C
Weinbeschreibung: degustiert: 11/2010	Strohgelb, fruchtig (duftiges Wiesen-Blumen-Bukett), kräftiger und voller Geschmack, frischer Abgang, wirkt am Gaumen vom Alkohol leichtgewichtig. Sehr elegant und fein moussierend.
Empfehlung:	Qualitativ höherwertig als handelsübliche Sekt welche meist ebenfalls aus Welschriesling hergestellt werden. Ein klassischer Qualitätssekt für den gehobenen Anspruch
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,0 Punkte. Exzellente Qualität
Preis:	7,80 € / Flasche zu 0,75l (46,80 € / 6er Karton)



[ZURÜCK](#)

Sekt Sauvignon Blanc **NEU** „Edition Hungaria“

Rebsorte / Ausbau:	Sauvignon Blanc aus Ungarischen Rieden / Naturkork
Trinktemperatur:	Extra Dry / 6 – 10°C
Weinbeschreibung: degustiert: 11/2010	Helles Goldgelb, fruchtig, typische Geschmacksnoten vom Sauvignon Blanc, kräftiger und voller Geschmack, angenehmer langer Abgang. Sehr aromatisch und feinperlig prickelnd am Gaumen.
Empfehlung:	Für Liebhaber von Weinen der Rebe Sauvignon Blanc besonders interessant. Durch die Verwendung dieser aromatischen Weinsorte unvergleichbar mit den herkömmlichen österreichischen Industrie-Sekten verschiedener Marken.
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,5 Punkte. Herausragende Qualität, sehr schwer zu Toppen
Preis:	10,80 € / Flasche zu 0,75l (64,80 € / 6er Karton)



[ZURÜCK](#)

Sekt Muskat-Ottonel **NEU** „Edition Hungaria“

Rebsorte / Ausbau:	Muskat-Ottonel aus Ungarischen Rieden/ Naturkork
Trinktemperatur:	Extra Dry / 6 – 10°C
Weinbeschreibung: degustiert: 11/2010	Helles Goldgelb, fruchtig (Hollunder, Muskat), Sehr kräftiger und voller Geschmack, angenehmer langer Abgang. Sehr aromatisch und feinperlig (geht im Mund richtig auf), elegant.
Empfehlung:	Der perfekte Premium Sekt für den besonderen Anlass. Durch die Verwendung einer aromatischen Weinsorte unvergleichbar mit den herkömmlichen österreichischen Industrie-Sekten verschiedener Marken.
Bewertungen:	WINEWORLD: 4,5 Punkte. Herausragende Qualität, sehr schwer zu Toppen
Preis:	12,50 € / Flasche zu 0,75l (75,00 € / 6er Karton)



[ZURÜCK](#)