

Preisliste für Privatkunden

Eine Abholung der Weine aus dem Weinlager in der Althanstraße, Frachtenbahnhof Franz Josef, Ladestraße 1, Tor 17 - 1090 Wien ist nach Vereinbarung möglich. Bestellungen und Terminvereinbarungen unter 0664/9271373 oder office@messeritsch.eu

SCHAUMWEINE

ÖSTERREICH

Preise in EURO

Weingut Zuschmann – Schöfmann, Martinsdorf /Weinviertel

2017 Riesling Sekt, Extra Brut, traditionelle Methode, 24 Monate Hefelager	19,20
2015 Riesling Sekt, Extra Brut, traditionelle Methode, 45 Monate Hefelager	21,60
2016 Grüner Veltliner Sekt, Brut Nature, traditionelle Methode, 34 Monate Hefelager	21,60

Weingut Toni Hartl, Reisenberg

2018 Pet Nat Rosé, naturtrüb	15,00
------------------------------	--------------

Weingut Feiler-Artinger, Rust am See / Burgenland

Blaufränkisch Rosé Pet Nat	18,00
Pinot Noir Rosé Pet Nat	18,00
2015 Sekt Blaufränkisch Rosé Brut	18,00

DEUTSCHLAND

Frank John, Hirschhornerhof, Pfalz

Riesling Sekt Brut Buntsandstein, * mind. 32 Monate Hefelager	30,00
Riesling Sekt Brut Nature Buntsandstein, * mind. 36 Monate Hefelager	36,00

ITALIEN

Belstar Prosecco DOC Spumante, Brut	12,00
Belstar Cuvée Rosé Spumante	12,00

Fidora Prosecco DOC Frizzante bio	9,00
Fidora Prosecco DOC Frizzante Col Fondo "natural" bio	10,80
Fidora 2018 Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut bio	15,00

FRANKREICH, ELSASS

Domaine Joseph Loberger & Fils, Bergholtz

Crémant d 'Alsace Brut Extra	18,00
Crémant d 'Alsace Rosé Brut Extra	18,00

FRANKREICH, CHAMPAGNE

Marie Copinet, Villenaux la Grande, Côte de Sézanne

Jacques Copinet gründete als unabhängiger Winzer 1975 seinen Familienbetrieb in der Champagne. Chardonnay stammt hauptsächlich auf kargen Kalkböden der Sézannais. Weitere Parzellen erstrecken sich über Bar-sur-Seine und im Marne-Tal, wo Pinot Noir und Chardonnay bei günstigem Klima hervorragend gedeiht. Manuelle Weinlese und behutsame Herstellung unter Heranziehung moderner Kellertechnik. Emotionale Champagner für jeden Anlass.

Coteaux Champenois Blanc	50,00
Coteaux Champenois Rouge	50,00
Extra Quality Brut nv	30,00
Blanc de Noir Brut nv	33,00
Blanc de Blancs Brut nv Magnum 1,5l	72,00
Blanc de Blancs Brut nv Jeroboam 3,0 l	168,00
Blanc de Blancs Cuvée Alexandrine	42,00
Blanc de Blancs Cuvée Monsieur Leonard Millesime 2009	48,00
Blanc de Blancs Brut Nature, Epreuve d 'Artiste, La Cocarde	55,00
La Ruelle des Loups, Blanc d Noirs, Extra Brut	60,00
Caractère Rosé Brut nv	33,00
Rosé de Saignée Brut nv, Mademoiselle Victoire	48,00

Christophe Mignon, Festigny, Vallée de la Marne

Auf den 6,5 Hektar eigenen Rebflächen mit 30 unterschiedlichen Parzellen auf alten Weinbergen werden in der sechsten Generation von Laurence und Christophe Mignon nach vielen Grundsätzen des biodynamischen oder biologischen Weinbaus 90 % Pinot Meunier (Schwarzriesling) sowie je 5% Pinot Noir und Chardonnay bearbeitet. Knochentrockene Champagner der Extravaganz.

Brut Nature Pur Meunier	42,00
Brut Nature Pur Meunier Magnum 1,5l	90,00
2013 Millésimé Extra Brut Pur Meunier	60,00
Coup de Foudré, Pur Meunier Extra Brut	58,00
Rosé d 'Assemblage Brut	45,00

Trudon, Festigny, Vallée de la Marne

Gegründet vom Urgroßvater in den 1920er Jahren. 7,5 Hektar eigene Rebflächen mit 15 unterschiedlichen Parzellen auf alten Weinbergen werden von Jérôme Trudon 90 % Pinot Meunier (Schwarzriesling) sowie 6% Pinot Noir und 4%Chardonnay bearbeitet. Die Lehm- und Kalkböden sind besonders gut für die Meunier Traube geeignet.

Cuvée Emblématis Brut (80% Meunier, 100% malolaktische Vergärung, 30-40% Reserveweine)	30,00
Cuvée Emblématis Brut 0,375l	18,00
Cuvée Emblématis Brut Magnum 1,5l	72,00
Roséphile Rosé Brut (100% Meunier, 70% malolaktische Vergärung, Reserveweinanteil)	33,00
Monochrome Brut (100% Meunier)	33,00
Dyade Brut (Pinot Noir + Chardonnay, keine malolaktische Vergärung)	36,00
Magnificence Brut (50% Meunier + 50% Chardonnay im Holzfaß angebaut)	48,00

Le Gallais, Boursault, Vallée de la Marne

Die junge, sympathische Charlotte Le Gallais ist für den kleinen Betrieb verantwortlich. Auf den 4 Hektar eigenen Rebflächen werden nur 25000 Flaschen erzeugt.

Cuvée du Manoir – Brut, Clos du château de Boursault - 45% Meunier/45% Pinot Noir/10% Chard.	33,00
Cuvée des Cedres – Brut Nature, Clos du château de Boursault - 45% Meunier/45% PN/10% Chard.	42,00
2015 Millésimé, Blanc de Blanc Extra Brut	60,00
Rosé des Poètes – Rosé de Saignée	54,00

FRANKREICH, CHAMPAGNE

Champagne R.Renaudin, Moussy, Côte des Blancs

Gegründet 1724, 24 Hektar eigene Rebflächen. Die Hefelagerung beträgt mindestens 48 Monate

Réserve Brut, - 30% Meunier & Pinot Noir / 70% Chardonnay	36,00
L 'Espiegle Brut Rosé, 100% Pinot Noir & Meunier plus Rouge de Moussy	39,00
2008 Millésimé L 'Espiegle Brut 1 ^{er} Cru, Blanc de Blanc	48,00
2006 Millésimé L 'Espiegle Brut 1 ^{er} Cru, Blanc de Blanc	48,00
2000 Millésimé L 'Espiegle Brut 1 ^{er} Cru, Blanc de Blanc	78,00

Champagne Paul Déthune, Ambonnay, Montagne de Reims

7 Hektar eigene Rebflächen, 50000 Flaschen jährliche Produktion, seit 1610

Brut Nature Grand Cru - 30% Chardonnay & 70% Pinot Noir, 50 % Reserve Weine im Holz gereift	48,00
Brut Rosé Grand Cru 80 % Pinot Noir & 20% Chardonnay, 30-50% Reserve Weine	60,00
2012 Millésimé Cuvée L 'Ancienne Grand Cru, 50 % Pinot Noir & 50% Chardonnay, 100% im Holz	84,00

La Maison Penet, Verzy, Montagne de Reims

Über 400 jährige Tradition, 6 Hektar eigene Rebflächen. Die Hefelagerung beträgt mindestens 48 Monate

Alexandre Penet Grand Cru Brut Nature, 70% Pinot Noir / 30% Chardonnay, 48 Monate Hefelagerung	45,00
Penet-Chardonnay, Millesime 2010, Verzy Grand Cru, Lieu-Dit « La Croix l 'Aumonier »	90,00
Penet-Chardonnay, Grand Cru, Cuvée Prestige Grande Réserve, Multi-Vintage bottled in 2002	96,00
Penet-Chardonnay, Millesime 2009, Verzy Grand Cru, « Coline et Candice »	108,00

FRANKREICH, LANGUEDOC

Domaine La Louvière - Limoux – Languedoc.

Blanquette de Limoux	18,00
Crémant de Limoux Brut	24,00

SPANIEN

PARES BALTA - Penedes & Cava

Cava Brut, Parés Balta – Parellada, Macabeu, Xarel-lo	15,00
Cava Brut Nature, Parés Balta – Xarel-lo, Parellada, Macabeu, 24 Monate	18,00
2010 Cava Blanca Cusine – Xarel-lo, Chardonnay, Pinot Noir, 84 Monate	26,40

WEISS-, ROSÉ- UND ROTWEINE ÖSTERREICH, WIEN

Weingärtnerei Uhler, Wien XIX

2019 Wiener Gemischter Satz DAC Mitterberg/Nußberg	15,00
2019 Wiener Gemischter Satz DAC Reisenberg/Nußberg	15,00
2019 Grüner Veltliner Langteufel/Nußberg	13,20
2019 Gelber Muskateller Reisenberg/Grinzing	18,00
2017/18 Burgundercuvée Grinzinger Kirchspitz, Ried Ring/Grinzing	18,00
2017 Grüner Veltliner „Der Jubilar“ Reserve Reisenberg/Grinzing	24,00

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf, Wien

2018 Wiener Gemischter Satz DAC	12,00
2017 Chardonnay Classic	12,00
2016 Wiener Trilogie (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)	13,20

ÖSTERREICH, WEINVIERTEL

Weinbau Fink & Kotzian, Gauderndorf

Gauderndorfer Landwein 1L	6,00
2019 Pet Nat, des bulles naturelles rosé	18,00
2018 Grüner Veltliner Weinviertel DAC Hintern Dorf	12,00
2017 Grüner Veltliner Königsberg	18,00
2017 O.T. Pinot Blanc/Chardonnay	13,20
2019 Gemischter Satz Hintern Dorf	13,20
2017 Grüner Veltliner Weinviertel DAC Königsberg Reserve	18,00
2016 O.T. Reserve Pinot Blanc/Chardonnay	24,00
2019 Gelber Muskateller	13,20
2019 Riesling „Berg und Meer“	12,00
2018 Riesling „Berg und Meer plus“	18,00
2019 Sauvignon Blanc	13,20
2018 z.T. Sauvignon Blanc	24,00
2018 Rosé :ea rosa pulchra est	13,20
2017 Roter Traminer	18,00

Weinhof Leo Uibel, Ziersdorf/Schmidatal

2019 Ros(Z)arot Rosé	9,90
2019 Athena, Rivaner	12,00
2019 Frühroter Veltliner	12,00
2019 Vollmondlese, Grüner Veltliner	9,90
2018 Golem, Grüner Veltliner	12,00
2016 Katzensprung, Grüner Veltliner	18,00
2016 Hundsborg, Grüner Veltliner	30,00
2016 Chardonnay “Plafond”	30,00
2018 „my sexy-MF“, „orange“	18,00
2018 „UNA“, Frühroter Veltliner Orange Wein „orange“	20,40
2016 „Apertus“, Grüner Veltliner Orange Wein „orange“	30,00
2018 Riesling Kalksand, maischevergoren „orange“	21,60
2017 Zweigelt Classic	9,90
2015 Zweigelt Reserve	15,00
2016 Circle Red	18,00
2015 Pinot Noir Reserve	24,00
2013 Hannah Sofie, Pinot Noir Grand Reserve	33,00

Weingut Zuschmann – Schöfmann, Martinsdorf

2019 Brünnerstrassler Grüner Veltliner	8,40
2019 Grüner Veltliner Weinviertel DAC	9,90
2019 Grüner Veltliner Muschelkalk	13,20
2018 Grüner Veltliner Löss	18,00
2019 Gemischter Satz, Tradition Martinsdorf	9,90
2019 Gelber Muskateller	10,80
2019 Sauvignon Blanc Urdonau	10,80
2016 Sauvignon Blanc Selektion	33,00
2017 Weisser Burgunder Selektion	33,00
2019 Zweigelt Klassik	9,90
2018 Zweigelt Hölle	12,00
2018 Zerberus ZW/CS/SY	18,00
2018 Pinot Noir Reserve	20,40
2015 Privat Rot ZW/CS	26,40
2016 Pinot Noir Muschelkalk Selektion	42,00

ÖSTERREICH, KREMSTAL

Weingut Andreas Harm, Krustetten

2019 Grüner Veltliner Kremser Alaun, Kremstal DAC	12,00
2019 Riesling Kremser Alaun, Kremstal DAC	12,00
2016 Grüner Veltliner Reserve Höhlgraben	18,00
2013/16/18 Grüner Veltliner Reserve Wachtberg	21,60
2015/17 Riesling Reserve Dürnsteiner Hollerin	24,00
2015/17 Riesling Reserve Dürnsteiner Kellerberg	26,40
2015 Riesling Viesslinger Bruck, PREMIUM	30,00
2017 Müller Thurgau „Nicht Harmlos“ Orange Wine „orange“	18,00

Weingut Alfred Rohrhofer, Krems/Stein an der Donau

2013/15/11 Riesling, Point, Wachau	18,00
2012/2013/15/16 Riesling Riede Steiner Hund	18,00
2008/10/2011/15/16/17 Grüner Veltliner Riede Steiner Hund	18,00
2008/2011/15/17 Grüner Veltliner Riede Steiner Goldberg	18,00
2008 Grüner Veltliner Riede Steiner Goldberg, 1,5l Magnum	42,00
2015 Grüner Veltliner Riede Steiner Schreckberg	18,00
2011 Gelber Muskateller	18,00
2005 Weißburgunder Trockenbeerenauslese, Point/Wachau	36,00

ÖSTERREICH, WAGRAM

Weinberghof Fritsch, Oberstockstall

2018 Roter Veltliner „unfiltriert“	19,20
2019 Rosé Zweigelt	9,00
2018 Pinot Noir Exlberg	16,80

Weinmanufaktur Clemens Strobl, Mitterstockstall

Clemens Strobl erfüllte sich 2009 seinen Lebens Traum und ist seither Winzer. Der Betrieb umfasst mittlerweile eine Rebfläche von 15 Hektar, die biologisch bewirtschaftet werden. Die Weintrauben werden sehr schonend verarbeitet und spontan vergoren. Neuerdings sind Weingärten in der Spitzenlage Steiner Pfaffenberg im Kremstal dazugekommen. Für Clemens Strobl stehen Regionstypizität und der unverwechselbare Charakter der Region Wagram im Vordergrund.

2019 Grüner Veltliner Donauschotter	16,80
2019 Rosé Donauschotter	16,80
2019 Riesling Donauschotter	18,00
2017/18 Grüner Veltliner Schreck	40,00
2018 Grüner Veltliner Loosling	40,00
2018 Riesling Rosen	40,00
2018 Riesling Pfaff	50,00
2016 Riesling Pfaffenberg PRIVAT, Limited Edition	250,00
2015/16 Pinot Noir Hengstberg	120,00

Mayer – Der Wein, Königsbrunn am Wagram

2019 Grüner Veltliner „Ursprung“	8,40
2019 Riesling „Ursprung“	8,40
2019 Gelber Muskateller „Ursprung“	8,40
2019 Roter Veltliner „Ursprung“	8,40
2017 Zweigelt „Ursprung“	8,40
2018 Amadeus Weiss, Grüner Veltliner	15,00
2017 Amadeus Weiss, Grüner Veltliner, Magnum 1,5l	33,00
2017 Amadeus Rot, Cuvée Reserve	15,00
2017 Amadeus Rot, Cuvée Reserve, Magnum 1,5l	33,00

ÖSTERREICH, WAGRAM

Bioweingut Diwald, Großriedenthal

2019 Frühroter Veltliner	9,00
2019 Grüner Veltliner vom Löss	9,90
2019 Grüner Veltliner Ried Goldberg	21,60
2019 Grüner Veltliner "Luft & Liebe"	18,00
2019 Riesling Fuchsentanz	12,00
2017 Riesling Ried Eisenhut	21,60
2017 „Zündstoff“ Grüner Veltliner Maischegärung „orange“	26,40
2017 „Zündstoff“ Riesling Maischegärung „orange“	26,40
2018 Zweigelt vom Löss	9,90
2018 Zweigelt "Luft & Liebe"	18,00

ÖSTERREICH, KAMPTAL

Weingut Rosner, Langenlois

2018 Rosé Ancestrale, Pet Nat, trocken	18,00
2017 Grüner Veltliner Kittmannsberg	13,20
2017 Grüner Veltliner Spiegel	20,40
2019 Riesling Langenlois Terrassen	12,00
2018 Riesling Hasel	18,00
2019 Muskat	12,00

NIBIRU – Handwerksweine von Julia Nather & Josef Schenter, Thürneustift 6 - Schönberg

2019 Grüner Veltliner Grundstein	13,20
2019 Rosé Grundstein	13,20
2018 Blauer Portugieser	13,20
2018 Nibiru Weiss, „orange“	18,00
2017 Nibiru Rot	18,00
2018 Nibiru Alte Reben Müller-Thurgau, „orange“	22,80
2018 Nibiru Alte Reben Frühroter Veltliner, „orange“	22,80
2018 Nibiru Alte Reben Grüner Veltliner	22,80
2018 Nibiru Alte Reben Riesling	22,80
2017 Nibiru Methode Ancestrale, Sauvignon Blanc	22,80
2017 Nibiru Methode Traditionelle, Blanc de Blanc	27,60

Weingut Josef Schenter, Thürneustift 6 - Schönberg

2019 Grüner Veltliner Kamptal DAC, „Pepperl“	9,00
2019 Grüner Veltliner Kamptal DAC, „Schönberg“	12,00
2017 Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve, „Mollandser Letten“	20,40
2019 Riesling Kamptal DAC, „Schönberg“	12,00
2015 Riesling Kamptal DAC Reserve, „Thürneustifter Berg“	20,40

ÖSTERREICH, WACHAU

Weingut Maria Hick, Oberarnsdorf

2019 Grüner Veltliner Buchenthal Steinfeder	10,20
2019 Grüner Veltliner Stiegelstal Federspiel	12,00
2016 Grüner Veltliner Glauberkreuz Smaragd	18,00
2016 Grüner Veltliner „Alte Reben“	18,00
2019 Riesling Stiegelstal Federspiel	12,00
2017 Riesling Stiegelstal Smaragd	18,00

Weingut Braun, Wösendorf

2018 Grüner Veltliner Ried Steinriegl Federspiel	15,00
2019 Gelber Muskateller Federspiel	15,00
2018 Riesling Ried Simbach Federspiel	19,20
2018 Riesling Ried Steinriegl Smaragd	26,40

ÖSTERREICH, WACHAU

Weingut Erich Machherndl jun., Wösendorf

2019 Grüner Veltliner Ried Kollmütz Federspiel	9,00
2018 Grüner Veltliner Ried Postolern Smaragd	26,40
2017/18 Grüner Veltliner Ried Kollmitz	24,00
2018 Grüner Veltliner „for friends only“ 1,5l Magnum	60,00
2019 Riesling Federspiel Mitz & Mütz	16,80
2018 Riesling Kollmütz	21,60
2018 Grauer Burgunder Ried Postolern Smaragd	21,60
2018 Chardonnay Smaragd „mal anders“	21,60
2018 Pulp Fiction 7 - “ Frühroter Veltliner & Muskateller maischevergoren „orange“	21,60
2019 Pulp Fiction 10 - “ Riesling & Grüner Veltliner maischevergoren „orange“	15,00
2018 Pulp Fiction 9 - Syrah	21,60

Weingut Rudi Pichler, Wösendorf

2019 Grüner Veltliner Federspiel	15,00
2019 Grüner Veltliner Terrassen Smaragd	21,60
2019 Grüner Veltliner Kollmütz Smaragd	36,00
2019 Grüner Veltliner Achleithen Smaragd	48,00
2019 Riesling Federspiel	18,00
2019 Riesling Terrassen Smaragd	21,60
2019 Riesling Kirchweg Smaragd	36,00
2019 Weißburgunder Kollmütz Smaragd	24,00

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger, Wösendorf

2019 „Treu“ Grüner Veltliner Federspiel	21,60
2019 „Greif“ Grüner Veltliner Smaragd	24,00
2019 „Greif“ Grüner Veltliner Smaragd, Magnum 1,5l	58,80
2019 „Spitaler“ Grüner Veltliner Smaragd	30,00
2019 „Ried Kollmütz“ Grüner Veltliner Smaragd	39,00
2019 „Ried Kollmütz“ Grüner Veltliner Smaragd, Magnum 1,5l	90,00
2019 „Zier“ Federspiel	21,60
2019 „Ried Bach“ Riesling Smaragd	33,00
2019 „Ried Kollmitz“ Riesling Smaragd	39,00
2019 „Ried Kollmitz“ Riesling Smaragd, Magnum 1,5l	90,00

Weingut Johann Donabaum, Spitz

2019 Grüner Veltliner Johann Federspiel	12,00
2019 Grüner Veltliner Peunt Federspiel	15,00
2017 Grüner Veltliner Zornberg Smaragd	21,60
2018 Grüner Veltliner Kirchweg Smaragd	27,60
2018 Grüner Veltliner Spitzer Point Smaragd	30,00
2015/17 Grüner Veltliner Limitierte Edition Smaragd	54,00
2019 Riesling Spitzer Federspiel	16,80
2018 Riesling Steinriegl Smaragd	24,00
2018 Riesling Offenberg Smaragd	30,00
2018 Riesling Setzberg Smaragd	30,00
2016/17 Riesling Limitierte Edition Smaragd	54,00
2018 Neuburger Spitzer Graben Smaragd	36,00

ÖSTERREICH, WACHAU

Weingut Franz Hirtzberger, Spitz

2019 Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel	24,00
2019 Grüner Veltliner Kirchweg Smaragd	33,00
2019 Grüner Veltliner Axpoint Smaragd	39,60
2017/19 Riesling Setzberg Smaragd	42,00
2017 Riesling Steinporz Smaragd	48,00

ÖSTERREICH, CARNUNTUM

Weingut Marko, Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn

1 Liter Zweigelt	6,00
2017 Chardonnay „Rosenberg“	18,00
2018 Blaufränkisch	8,40
2018 Zweigelt Carnuntum	8,40
2017 St. Laurent	9,00
2017 Cabernet Sauvignon	9,90
2011 Cabernet Sauvignon „Rosenberg“	24,00
2017 Roter Baron (ZW, CS, BF)	15,00
2017 Rubin Carnuntum	15,00
2017 Cuvée Eisenbach (ZW, ME)	18,00
2015 Zweigelt Haidacker	30,00
2012 Merlot Schüttenberg	30,00
2015 Cuvée Lukas (ZW, ME)	30,00
2009 Cuvée Lukas Reserve (ZW, ME, CS)	60,00

ÖSTERREICH, THERMENREGION

Weingut Stadlmann, Traiskirchen

2019 Weißer Burgunder, Anning	12,00
2019 Rotgipfler, Anning	15,00
2019 Zierfandler, Anning	15,00
2018 Weißer Burgunder, Ried Höfen	24,00
2018 Rotgipfler, Ried Tagelsteiner	26,40
2018 Zierfandler, Ried Igel	19,20
2018 Zierfandler, Mandel-Höh	30,00
2018 Zweigelt	10,80
2018 St. Laurent	15,00

Weingut Johannes Gebeshuber, Gumpoldskirchen

2019 querfeldein weiss, gemischter Satz	12,00
2018 Gumpoldskirchen, Zierfandler	20,40
2018 Gumpoldskirchen, Rotgipfler	20,40
2018 Ried Modler, Zierfandler	42,00
2018 Ried Wiege, Zierfandler	42,00
2018 Ried Laim, Rotgipfler	42,00
2018 Ried Student, Rotgipfler	42,00
2019 querfeldein rosé, gemischter Satz	12,00
2018 querfeldein rot, gemischter Satz	12,00
2016 vom Muschelkalk, Pinot Noir	20,40
2016 vom Muschelkalk, Sankt Laurent	20,40
2018 Ried Viereck, Pinot Noir	42,00
2018 Ried Glas, Sankt Laurent	42,00

ÖSTERREICH, THERMENREGION

Weingut Piriwe, Traiskirchen

2019 Gelber Muskateller	9,90
2019 Neuburger „Ouvertüre“	12,00
2017 Neuburger „Spielbrett“	15,00
2015 Neuburger „Renaissance“	28,80
2017 Gemischter Satz „Tradition“	15,00
2018 Weißburgunder „Ouvertüre“	12,00
2017 Chardonnay „Ouvertüre“	12,00
2016 Chardonnay „Tradition“	18,00
2013 Chardonnay Bründlbach „Selektion“	28,80
2012 Chardonnay Bründlbach „Große Reserve“	39,00
2018 Rotgipfler „Ouvertüre“	13,20
2015 Rotgipfler „Selektion“	28,80
2017 Zierfandler „Ouvertüre“	13,20
2017 Zierfandler „Sinfonie“	28,80
2017 Rosé, CS & ZW	9,90
2017 Zweigelt „Klassik“	9,90
2016 Cabernet Sauvignon	12,00
2016 Merlot	12,00
2013 Cuvée Intermezzo (CS/ZW/PN/STL)	15,00
2015 Cuvée Jana „Selektion“	24,00
2016 Pinot Noir „Selektion“	24,00
2014/15 Pinot Noir „PI“	36,00
2014 Chardonnay Beerenauslese 0,375l	19,20
2013 Zierfandler Trockenbeerenauslese 0,375l	33,00

ÖSTERREICH, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

Weingut Toni Hartl, Reisenberg

2019 Luftikus	9,90
2019 Grüner Veltliner	12,00
2018 Chardonnay	13,20
2018 Chardonnay Leithaberg DAC	21,60
2015 Chardonnay Thenau	54,00
2019 Rosito Rosé	9,90
2018 Amphore ENA „orange“	28,80
2016 Nachtröt Cuvée (BF&SY)	10,80
2017 Zweigelt	12,00
2017 Blaufränkisch Leithaberg DAC	18,00
2017 La Liaison	18,00
2017 Syrah Thenau	30,00
2015 Blaufränkisch Edelgraben	27,60
2016 Pinot Noir Goldberg	30,00
2008/17 Inkognito	36,00
2012/2008 Blaufränkisch Leithaberg DAC - Rosenberg	36,00
2016 Reysenperg (Pinot Noir)	54,00
2015 Felsenstein (Cabernet Sauvignon)	54,00
2015 Eisner (Blaufränkisch)	72,00

ÖSTERREICH, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

Weingut Tinhof – Wein vom Leithaberg

2019 Weißburgunder	12,00
2019 Neuburger	15,00
2017 Neuburger Leithaberg DAC	18,00
2016 Weißburgunder Leithaberg DAC	18,00
2017 Neuburger Golden Erd	36,00
2017 Neuburger „maischevergoren“	15,00
2017 Muskat „maischevergoren“	15,00
2017 Sankt Laurent	15,00
2017 Blaufränkisch	12,00
2015 Blaufränkisch Leithaberg DAC	18,00
2015 „Feuersteig“ Sankt Laurent vom Berg	28,80
2015 „Gloriette“ Blaufränkisch (von sehr alten Reben)	42,00

Weinbau Michael Wenzel, Rust

2019 Furmint Aus dem Quarz	18,00
2019 „Lockvogel“ Gelber Muskateller, wild + free, maischevergoren, „orange“	16,80
2017 Blaufränkisch aus dem Kalk unfiltriert	15,00
2017 Merlot	15,00
2018 Furmint Vogelsang	33,00
2017 Furmint Garten Eden „orange“	48,00
2017 Pinot Noir Ruster	24,00
2017 Pinot Noir Kleiner Wald	30,00
2016/17 Blaufränkisch Bandkräftn	26,40

Weingut Feiler-Artinger, Rust am See

Blaufränkisch Pet Nat	18,00
2015 Sekt Blaufränkisch Rosé Brut	18,00
2018 Chardonnay trocken	12,00
2018 Neuburger trocken	15,00
2017 Gustav (Neuburger) trocken	24,00
2018 O.S.OLÉ BIO Welschriesling „orange“	24,00
2017 Zweigelt	9,90
2017 Blaufränkisch	9,90
2015 Pinot Noir Ried Ruster Umriss	15,00
2013 Zweigelt & More	22,80
2012/13 Cabernet Sauvignon 1,5l Magnum	60,00
2016 Pinot Noir Gertberg	24,00
2016 Blaufränkisch Ried Ruster Greiner	26,40
2016 Solitaire	36,00
2007/08/12/13 CABERNET – MERLOT 1000er	36,00
2017 Chardonnay Auslese, süß	15,00
2017 Muskat Ottonel halbtrocken	10,80
2016 Beerenauslese, 0,375l	15,00
2016 Ruster Ausbruch, 0,375l	24,00
2015 Ruster Ausbruch Gelber Muskateller, 0,375l	30,00
2013 Ruster Ausbruch Essenz, Zweigelt	30,00

ÖSTERREICH, NEUSIEDLERSEE

Weingut Thomas Haider, Neusiedl am See

2019 Marie-Sophie´s Garden (Viognier)	18,00
2018 St. Laurent	9,60
2018 Zweigelt	9,60
2018 Merlot	15,00
2017 Blaufränkisch Pfarrweingarten	9,60
2016 Cabernet Sauvignon	15,00
2018 Syrah	18,00
2017 Am See Rot - Blaufränkisch	20,40
2017 M 5 Malbec Limited Edition	30,00
2018 Spätlese Gelber Traminer süß	12,00
2014 Beerenauslese Gelber Traminer 0,375l	18,00
2017 Trockenbeerenauslese Gelber Traminer&Muskat Ottonel 0,375l	24,00

Weingut Alexander Koppitsch, Neusiedl am See

2019 Perspektive white, „natural“	20,40
2017 Perspektive red	20,40
2017 Perspektive Vintage white, „natural“	30,00
2017 Perspektive Vintage red	30,00
2015 „AEON“ red	42,00
2018 „Touch“ Welschriesling + Gemischter Satz Uralt „orange“	24,00

Weingut Hans & Christine Nittnaus, Gols, Neusiedlersee

2019 Chardonnay Heideboden	9,90
2019 Sauvignon Blanc „Obere Wies“	9,90
2018 Leithaberg DAC Chardonnay	12,00
2017 Chardonnay Reserve	18,00
2015 Muskat-Ottonel Beerenauslese 0,375l	19,20
2018 Zweigelt Heideboden	9,90
2018 Blaufränkisch Edelgrund	9,90
2018 Leithaberg DAC Blaufränkisch	20,40
2017 Salzberg, Merlot-Blaufränkisch	30,00

Weingut Dankbarkeit, Familie Lentsch, Podersdorf, Neusiedlersee

2017 Traminer maischevergoren, „orange“	24,00
---	-------

MITTELBURGENLAND

Weinhof Oskar Szemes, Pinkafeld

2017 Blaufränkisch Tradition, Mittelburgenland DAC	12,00
2015 Cuvée Desiderius	21,60
2015 Blaufränkisch Imperial, Mittelburgenland DAC Reserve	24,00

ARACHON by T.FX.T

2017 a`Kira Blaufränkisch	15,00
2017 Arachon	24,00

ÖSTERREICH, SÜDBURGENLAND

Weingut Herist, Rechnitz

2018 Schiefer & Quarz (Welschriesling)	12,00
2017 Rechnitz	18,00
2015 Weißburgunder	15,00
2017 Grüner Schiefer Sauvignon Blanc	18,00
2013 Weißer Quarz Chardonnay	30,00

ÖSTERREICH, SÜDBURGENLAND

Uwe Schiefer, Welgersdorf

2018 Weisser Schiefer	15,00
2017 Weißburgunder	19,20
2017 Weisser Schiefer „s“	36,00
2013 Weisser Schiefer „m“, ohne Schwefelgabe „orange“	42,00
2017 C´uwe (bf/me/cs/zw)	21,60
2017 Blaufränkisch Burgenland	15,00
2015 Blaufränkisch Purbach	18,00
2016 Blaufränkisch „vom blauen Schiefer“ Eisenberg DAC	24,00
2016 Blaufränkisch „Hoad“, Purbach	24,00
2015 Blaufränkisch „Lutzmannsburg“ V.V.	54,00
2015 Blaufränkisch Königsberg „alter Weingarten“	54,00
2015 Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve	60,00
2012/14 Blaufränkisch „Szapary“ S	36,00
2015 Blaufränkisch „SZA - SZA“ Marof – Slowenien + Uwe Schiefer Szapary	42,00
2014 Blaufränkisch „Szapary“ S 0,375l	21,60
2013 Blaufränkisch Reihburg	54,00
2012 Blaufränkisch Reihburg	60,00
2012 Blaufränkisch „r2“ Reihburg	84,00
2017 Pinot Noir	42,00
2017 Merlot „m“	42,00

Weingut Groszer Wein, Burg, Südburgenland

2017 CB Erdödy 1548 (WR,CH,SB,WB,MT) „natural“	20,40
2018 Gemischter Satz	9,90
2018 Gemischter Satz Rosé	9,90
2015 Rote Kuvée	12,00
2017 Blaufränkisch	12,00
2015 Blaufränkisch vom Riegl	21,60
2015 Blaufränkisch Saybritz	30,00
2015 Blaufränkisch Szapary	36,00

ÖSTERREICH, VULKANLAND

Weingut Ploder – Rosenberg, St. Peter, Vulkanland

2017 Morillon - Chardonnay	15,00
2018 Grauburgunder, „natural“	18,00
2017 KARA (Burgundersorten), „natural“	20,40
2018 VIVAS (Aromasorten), „natural“	20,40
2017 Linea Sauvignon Blanc	30,00
2017 Linea Chardonnay	30,00
2016 Linea Pinot Gris	30,00
2015 AERO SB/TR, Essenz aus der Amphore „orange“	48,00
2015 TERO GB/MO, Essenz aus der Amphore „orange“	48,00

Wein von Josef Totter, Jagerberg, Vulkanland

2018 Muscaris „Pat Nat“, „natural“	22,80
2017 Muscaris, „natural“	18,00
2017 „Laurenz“ Muscaris, auf Schale im Tonei „orange“	24,00
2017 Souvignier gris, „natural“	22,80
2017 „Severin“ Souvignier gris, auf Schale im Tonei „orange“	24,00

ÖSTERREICH, VULKANLAND

Weingut Krispel, Straden, Vulkanland

2019 Welschriesling	9,90
2019 Muskateller, Stradner Rosenberg	19,20
2019 Sauvignon Blanc, Klassik	12,00
2019 Sauvignon Blanc, Straden	19,20
2015 Chardonnay Erruption	30,00
2017 Grauburgunder Hochstrandl	33,00
2015 B1 – Der Wein aus Stein	54,00

ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK

Weingut Karl Renner, Leutschach

2015 Welschriesling „Thirsch“	12,00
2018 Weißburgunder	12,00
2019 Muskateller	12,00
2017 Muscaris	18,00
2018 Sauvignon Blanc Classic	15,00
2018 Morillon	13,20
2015 Sauvignon Blanc PrimaLaura	15,00
2015 Winburg Sauvignon Blanc	20,40
2010/13 Winburg Morillon	20,40

Weingut Jürgen Trummer, Spielfeld

2019 Welschriesling, Südsteiermark DAC	12,00
2019 Weißburgunder, Südsteiermark DAC	12,00
2019 Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC	15,00
2019 Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC	15,00
2017 Gelber Muskateller »Spielfeld«	18,00
2018 Sauvignon Blanc »Ehrenhausen«	18,00
2018 Morillon »Ehrenhausen«	18,00
2015/17 Morillon „Obegg“	33,00
2011/13 Sauvignon Blanc „Obegg – Spätfüllung“	36,00
2015 Welschriesling „Obegg – Alte Reben“	33,00

Weingut Ewald Zwegg, Ratsch a. d. Weinstraße

2019 Weißburgunder, Südsteiermark DAC	15,00
2019 Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC	15,00
2019 Chardonnay „Ehrenhausen“	24,00
2018 Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC	16,80
2018 Gelber Muskateller »Ried Höllriegl am alten Pfarrweingarten Gamlitz«	26,40
2018 Sauvignon Blanc » Ried Höllriegl am alten Pfarrweingarten Gamlitz«	36,00
2018 Weißburgunder »K3«	30,00
2017 Sauvignon Blanc „Don´t Cry“	54,00
2017 Grauburgunder „Tosca“	54,00
2017 Morillon „November Rain“	54,00
2017 Sauvignon Blanc interzellulär „Heavens´s Door“	156,00

Weingut Karl Schnabel, Gleinstätten

2019 Silicium, „natural“ (MO/RI)	33,00
2019 Morillon Hohegg, „orange“	33,00
2019 Urgestein Rot, (ZW/BF/PN)	20,40
2018 Rotburger Kreuzegg (ZW)	26,40
2018 Blaufränkisch Hohegg	33,00
2018 Blaufränkisch Koregg	33,00
2018 Pinot Noir Hohegg	36,00
2018 Pinot Noir Koregg	36,00

ÖSTERREICH, KÄRNTEN

Weingut Georgium, St. Georgen am Längsee

2014 Burgundercuvée, Chardonnay & Weißburgunder, „natural“	33,00
2014 Pinot Noir	33,00
2015 Rosé “Pi Not Noir”	28,80
2013 Chardonnay M „orange“	36,00
2012 Chardonnay M Spätfüllung 0,5l „orange“	42,00
Burgundercuvée Pet Nat NV	33,00
2011 Rosé Sekt	42,00
Hopfel – Apfelsider 0,75l	13,20
Kärntner Speckbirnensekt	15,00

DEUTSCHLAND, PFALZ

Frank John, Hirschhornerhof, Pfalz

Riesling Sekt Brut Nature, Buntsandstein * mind. 36 Monate Hefelager	36,00
2016 Riesling Buntsandstein	21,60
2015 Pinot Noir Kalkstein	42,00

DEUTSCHLAND, MOSEL

Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel

2018 Riesling trocken	13,20
2016 Riesling (alter-) native, „natural“	19,20
2015 Riesling „vom grauen Schiefer“ trocken	18,00
2015 Riesling „vom roten Schiefer“ trocken	18,00
2015 Riesling „vom blauen Schiefer“ trocken	24,00
2016 Riesling Nonnengarten trocken	24,00
2015 Riesling Marienburg GG, VDP Grosse Lage	30,00
2017 Riesling Marienburg GG „Rothenpfad“ VDP Grosse Lage	33,00
2015 Riesling Marienburg GG „Fahrlay“ VDP Grosse Lage	36,00
2014/16 Riesling Marienburg „Falkenlay“ GG, VDP Grosse Lage	42,00
2015/17 Riesling Marienburg „Felsterrasse“	72,00
2017 Riesling Marienburg Kabinett	19,20
2017 Riesling Marienburg Spätlese Goldkapsel	33,00
2011 Riesling Marienburg Auslese	42,00

Weingut Von Othegraven, Kanzem an der Saar

Das **Weingut von Othegraven** liegt an der **Saar**, welche als die "kühle Schwester der Mosel" bekannt ist. Steile Südhänge, raue Schieferböden, und ein einzigartiges Klima prägen die Weinberge an der Saar.

Selten stand ein Weingut in der letzten Zeit soviel in der Öffentlichkeit wie "von Othegraven" im Weinanbaugebiet Mosel. Der Hauptgrund dafür ist sicherlich, dass der Inhaber vom Weingut **Günther Jauch** heißt. Ein Name der allen bekannt sein dürfte.

Bereits seit dem 16. Jahrhundert besteht das Weingut von Othegraven. Es war der Großonkel von Günther Jauch, der das Gut in Kanzem gründete. Der kompromisslose Qualitätsanspruch des 16 ha großen Hauses spiegelt sich besonders eindrucksvoll in der mineralischen Dichte und feinfruchtigen Würze der Rieslinge vom Altenberg wider.

2018 Max Riesling trocken	18,00
2017 Altenberg Riesling trocken Großes Gewächs	39,00
2018 Altenberg Riesling Kabinett	21,60
2018 Altenberg Riesling Spätlese Alte Reben	33,00
2013 Altenberg Riesling Spätlese Alte Reben	36,00
2018 Altenberg Riesling Auslese Alte Reben	48,00

FRANKREICH, ELSASS

Domaine Joseph Loberger & Fils, Bergholtz

Crémant d 'Alsace Brut Extra	18,00
Crémant d 'Alsace Rosé Brut Extra	18,00
1 Liter Edelzwicker	12,00
2015 Muscat Vieilles Vignes	15,00
2016 Riesling Vieilles Vignes	18,00
2014 Pinot Gris Weingarten	18,00
2017 Pinot Gris – Cuvée Florian, Grand Cru Saering	30,00
2011 Riesling Grand Cru Spiegel	26,40
2013 Gewurztraminer Weingarten	18,00
2015 Gewurztraminer Grand Cru Spiegel	30,00
2017 Pinot Gris Vendange Tardive (Beerenauslese)	30,00
2015 Riesling Vendange Tardive (Beerenauslese)	42,00
2007 Riesling Selection de grains nobles (Troockenbeerenauslese)	54,00
2007 Gewurztraminer Selection de grains nobles (Troockenbeerenauslese)	60,00
2017 Pinot Noir Schwarzberg	18,00
2016 Pinot Noir Nuances	36,00

FRANKREICH, LOIRE, Sancerre

Domaine Bernard Fleuriet et Fils

2019 Sancerre Blanc « Tradition »	21,60
2017 Sancerre Blanc « La Baronne »	28,80
2018 Sancerre Blanc « Pur Jus » ohne Schwefelzugabe „orange“	28,80
2018 Sancerre Rouge « Les Saurins»	36,00

FRANKREICH, PROVENCE

Château d 'Ollières

2019 Rosé Classic, Côteaux varois en Provence	13,20
2018 Rosé Prestige, Côteaux varois en Provence	18,00

FRANKREICH, BURGUND

Domaine Chévallier, Montallery, Chablis

2018 Chablis	20,40
2018 Chablis 1 ^{er} Cru Montmains	33,00

David Moret, Vins de Bourgogne, Beaune, Côte d 'Or

Der besessene Weinmacher und Burgund-Insider David Moret kann er sich von seinen besten Freunden separate Teile von deren besten Weinbergen aussuchen. Das Ergebnis ist umwerfend und gerade die fehlende Notwendigkeit des Gelderwerbs garantiert langfristig bei extrem kleinen Mengen (Weniger als 1000 Flaschen je 1er Cru, denn es soll schon ein Hobby bleiben!) eine überragende Qualität. Für mich sind diese extrem frischen (tolle Säure!) Mineralkonzentrate, die aber nicht vom neuen Holz verfälscht werden, auf einer Augenhöhe mit der Domaine Leflaive, Comte Lafon und Coche Dury. Probieren Sie! Das ist eine der besten Weißweindressen der Welt!

2018 Aligoté, Vin de pays AOC, blanc	15,00
2018 Bourgogne Chardonnay AOC blanc	24,00
2017 Rully AOC blanc	30,00
2016 Saint Romain AOC blanc	33,00
2018 Meursault Les Narvaux, AOC	60,00
2017 Meursault 1 ^{er} Cru Les Genevrières	102,00
2018 Meursault 1 ^{er} Cru Les Perrières	168,00
2018 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes AOC blanc	60,00
2018 Puligny-Montrachet AOC	72,00
2018 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Foliatières	102,00
2018 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	102,00
2016 Corton Charlemagne Grand Cru	150,00

FRANKREICH, BURGUND

Agnes Paquet, Viticultrice en Bourgogne, Meloisey, Côte d'Or

2016 Auxey-Duresses blanc, 0,375l	18,00
2016 Auxey-Duresses rouge	28,80
2016 Auxey-Duresses rouge, 0,375l	18,00

Domaine Colonat, Beaujolais

2015 Morgon	20,40
-------------	-------

FRANKREICH, CÔTE DU RHÔNE

Domaine Malmont, Nicolas Haeni, Sablet

Die Terrassen des Weinbergs Malmont zeichnen sich an einer wunderschönen Bergflanke ab. Ein versteckter Schatz hinter den Hügeln von Séguret. Malmont, der Flurname des Weinbergs, wurde wie selbstverständlich der Name dieses jungen Weingutes von Nicolas Haeni. Er realisiert hier seinen Traum von der Bewirtschaftung einer kleinen Fläche Reben und der Verbundenheit mit seinem Land, damit die Einzigartigkeit diese Weinbergs zum Ausdruck gebracht wird. Das Gefälle von Malmont ist steil und der Boden sehr steinig. Ein schwierig zu bearbeitender Ort. Dieses Merkmal ist bestimmt auch der Ursprung seines Namens (Mal-mont). Eine schöne Herausforderung! Die Leidenschaft für diesen einzigartigen Rebberg, der harmonisch in Hügeln von Séguret gebettet ist, haben Nicolas Haeni dazu geführt ein Weingut zu gründen und die ersten Weine in 2013 zu vinifizieren.

2017 Séguret Blanc, 100% Rousanne, Côte du Rhône Villages	20,40
2017 Séguret Rosé, Côte du Rhône Villages	18,00
2016 Côte du Rhône rouge	18,00
2016 Séguret Rouge, Côte du Rhône Villages	24,00
2015 Beauxgrains, Séguret Rouge, Côte du Rhône Villages	36,00

J.L.Chave Selection

2012 Saint Joseph, Offerus	36,00
----------------------------	-------

FRANKREICH, BORDEAUX BLANC

2019 Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec	20,40
2013/16 Château Lespault-Martillac, Pèssac-Léognan Blanc	36,00
2012 Château Bouscaut, Pèssac-Léognan Blanc	48,00
2015 Château Brown, Pèssac-Léognan Blanc	42,00
2016 Château Ferran, Pèssac-Léognan Blanc	28,80
2010 Château Violet, Sauternes	30,00
2000 Château Lafaurie Pèraguey, Sauternes	48,00
2014 Château Doisy Daene, Barsac	60,00

FRANKREICH, BORDEAUX ROUGE

2015 La Fleur du Barril, Montagne Saint-Emilion	15,00
2016 Château Charmail, Haut Médoc	30,00
2016 Château Lanessan, Haut Médoc	26,40
2016 Château Sénéjac, Haut Médoc	26,40
2010 Château Tour Saint Bonnet, Médoc	26,40
2010 Château Tour Haut Caussan, Médoc	30,00
2016 Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut Médoc	33,00
2014 Château Mille Roses, Margaux	30,00
2014 Clos du Jaugueyron, Haut Médoc	30,00
2013 "Nout" Clos du Jaugueyron, Margaux	42,00
2016 Château Ferran, Pèssac-Léognan	26,40
2011 Château Gloria, Saint Julien	60,00
2016 Château Lalande Borie, Saint Julien	48,00

FRANKREICH, LANGUEDOC

Domaine La Louvière, Malviès Malepère, Languédoc

Blanquette de Limoux	18,00
Crémant de Limoux Brut	24,00
2018 La Souveraine, Chardonnay	30,00
2017 Le Coquin, Merlot	12,00
2017 La Maitresse, Cabernet Franc, Merlot, Malbec	15,00
2017 La Seductrice, Cabernet Franc, Merlot, Malbec	20,40
2016 L'Empereur, Cabernet Franc, Merlot, Malbec	36,00

ITALIEN, SÜDTIROL

Tröpfthalhof, Familie Dichristin, Kaltern, Demeter

2016 GARNELLEN, Anphora Sauvignon Blanc	54,00
2016 GARNELLEN, Anphora Sauvignon Blanc 1,5l Magnum	120,00
2015 BARLEITH, Anphora Cabernet Sauvignon	48,00
2015 BARLEITH, Anphora Cabernet Sauvignon 1,5l Magnum	108,00
2017 RoséMARIE, Anphora	24,00
2017 LeVIOGN Viognier	26,40

ITALIEN, FRIAUL

Borgo dei Vassalli, Azienda Agricola Lorenzon, San Canzian d' Isonzo, Friaul

2018 Chardonnay, Isonzo del Friuli, DOC	9,00
2018 Pinot Grigio, Isonzo del Friuli, DOC	9,00
2018 Sauvignon, Isonzo del Friuli, DOC	9,00
2018 Friulano, Isonzo del Friuli, DOC	9,00
2018 Refosco dal Peduncolo Rosso, Isonzo del Friuli, DOC	9,00
2018 Merlot, Isonzo del Friuli, DOC	9,00

ITALIEN, TRENTINO

Tenuta Volpini de Maestri, Nogaredo, Trentino

2018 Rosé, Flaminia Rosato, (CS,CF,Me)	20,40
2018 Divertimento nr 10, (CS,CF,Me)	39,60

ITALIEN, VENETIEN

Fidora, Padova, Venetien

2017 Valpolicella DOC bio	12,00
2011 Amarone della Valpolicella DOCG bio	42,00

ITALIEN, TOSKANA

La Sala, San Casciano Val di Pesa, Toskana

2015 Il Torriano, Gran Selezione DOCG	36,00
2015 Chianti Classico Riserva DOCG	28,80
2015 Chianti Classico DOCG	18,00
2015 Campo all'Albero IGT (CS + ME)	36,00

Fattoria Poggio Capponi, Montespertoli, Toskana

2011 Chianti Riserva DOCG	12,00
---------------------------	-------

ITALIEN, TOSKANA

Castello di Camigliano, Montalcino, Toskana

2016 Rosso di Montalcino	18,00
2015 Brunello di Montalcino DOCG	33,00
2015 Brunello di Montalcino DOCG, 1,5l Magnum	72,00
2015 Brunello di Montalcino "Paesaggio Inatteso" DOC	60,00

Villanoviana, Bolgheri, Toskana

2018 Imeneo DOC Bolgheri	21,60
2015 Imeneo DOC Bolgheri, 1,5l Magnum	56,40
2015 Santuberto, Bolgheri Superiore	48,00

ITALIEN, PIEMONTE

Renato Ratti, La Morra, Piemont

2017 Dolcetto Colombé, Langhe DOC	18,00
2018 Barbera d'Alba DOC, Battaglione	24,00
2017 Nebbiolo Ochetti, Langhe DOC	24,00
2015 Monferrato Rosso, Villa Pattono, DOC	28,80
2015 Monferrato Rosso, Villa Pattono, DOC, Magnum 1,5l	60,00
2015 Barolo DOCG, Marcanasco	54,00

ITALIEN, LOMBARDEI/APULIEN

Conte Vistarino, Pietra De'Giorgi Pavia, Lombardei

2010 "Pernice" Pinot Nero IGT	30,00
-------------------------------	-------

SPANIEN

PARES BALTA - Penedes & Cava

Parés Baltà ist ein familiengeführtes Weingut dessen Wurzeln und Tradition bis in das Jahr 1790 zurückgehen. Unter der Leitung von Joan und Josep Cusine Carol, sowie der bemühten Hilfe ihres Vaters Joan Cusine Cusine, wird die Kellerei in eine neue Ära hochwertiger Weinproduktion geführt. Die Weine und Cavas stammen aus eigenen biologisch dynamisch produzierten Trauben die aus unseren 5 Parzellen stammen. Die Rebärten liegen auf unterschiedlichen Höhen zwischen 170 und 750m Höhe und bieten eine Vielfalt an Böden und Mikroklimata. Diese Diversität gibt unseren Weinen eine eigene Note und Persönlichkeit und rüstet sie mit der Essenz des Mediterranen Ökosystems aus. Bei Pares Balta liegt die Kellerarbeit in den Händen von M^a Elena Jiménez und Marta Casas, Önologinnen und Ehefrauen von Joan und Josep. Zwei begabte, junge Frauen deren Mühe und Anspruch in der Qualität unserer Weine reflektiert werden. Diese zeigen einen edlen Charakter und Konzentration auf, ohne dabei auf Eleganz und Balance zu verzichten.

Weißwein

2018 Blanc de Pacs – Parellada, Macabeu, Xarel-lo	9,90
2018 Honeymoon – Parellada	10,80
2018 Cosmic Blanco – Xarel-lo, Sauvignon Blanc	15,00
2015 Elicio – Xarel-lo	33,00
2018 Amphora Roja – Xarel-lo „orange“	28,80

Roséwein

2018 Ros de Pacs	9,90
------------------	------

Rotwein

2016 Mas Petit – Cabernet Sauvignon, Garnatxa	9,90
2015 Indigena Tinto – Garnatxa	18,00
2015 Hisenda Miret – Garnatxa	28,80

SPANIEN

Dominio Romano - Ribera del Duero

Dominio Romano wurde mit einem klaren Ziel geboren: den Charakter des Tinto Fino und des Bodens der Region bis ins Glas zu transportieren. Dominio Romano ist ein Rotwein der D.O. Ribera del Duero, hergestellt mit 100% **Tinto Fino** Trauben die auf 30-jährigen Weinstöcken wachsen. Die Mazeration dauert sieben Tage. Fermentation und Mazeration sind beide nicht sehr lange. Dieser Wein reift für 13 Monate in 400 Liter fassenden Barrique Fässern aus französischer und ungarischer Eiche. Er wird ohne Stabilisierung und nur mit minimaler Filtration abgefüllt. Natürlicher Bodensatz in der Flasche kann vorkommen. Ohne Zweifel ist dies ein eine perfekte Melodie von Aromen nach roter und schwarzer Frucht, die nach und nach, als wäre es ein Spiel, den Weg zu neuen Tönen (Lakritze, Gewürze, Kakao) freigeben.

2017 Camino Romano – 100% Tinto Fino über 15-jährige Reben	18,00
2014 Dominio Romano – 100% Tinto Fino über 30-jährige Reben	28,80
2014 Rdr – 100% Tinto Fino über 120-jährige Reben	48,00
2014 Rdr - Magnum 1,5l – 100% Tinto Fino über 120-jährige Reben	118,00

Gratavinum – Priorat

Gratavinum 2pir ist ein Rotwein aus D.O. Priorat von der Bodega Gratavinum. Dieser Wein ist eine Coupage aus den Rebsorten Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon und Syrah. Die Weinberge von denen die Trauben für den Gratavinum 2piR stammen, befinden sich in den Gemeinden Gratallops und Poboleda in dem Gebirge des Priorat. Die Böden sind steinig und darauf wachsen alle 4 Rebsorten: Cariñena und Garnacha stammen von älteren Weinreben, während Cabernet Sauvignon und Syrah von jüngeren Weinreben stammen..

Gratavinum ist eine Bodega, die dem Terrain immer den maximalen Respekt entgegen bringt. Deshalb werden die Weinberge auf ökologische Weise angebaut, ohne die Verwendung von Pestiziden oder Herbiziden.

2012 2PiR – Garnatxa, Carinyena	28,80
2010 GV5 – Garnatxa, Carinyena	48,00
2015 Dolc dén Piqué – Garnatxa, Cabernet Sauvignon – süß – 0,375l	24,00

SLOWENIEN

Weingut Marof, Mackovci, Stajerska Slovenija

Das Weingut Marof (auf deutsch Meierhof) wurde im Jahr 1905 als Gutshof errichtet. Das Zentrum der Anlage ist der ehemalige Sommersitz der Grafen Szapary, den früheren Herren von Murska Sobota. Die Weine wachsen im Weinbaugebiet Prekmurje (Übermurgebiet) der Weinbauregion Podravje (Draugebiet) im Bereich Gorisko. Dies ist das Hügelland in Richtung der westlich davon liegenden österreichischen Südoststeiermark. Im Norden finden Sie das Südburgenland. Und mehr nordöstlich liegt Ungarn. Der Boden ist vulkanisch sowie sandig-lehmig. Die Weinberge liegen in rund 300m Seehöhe. Das sind ideale Voraussetzungen für charaktervolle Weine. Der neue, 1200 m² große Weinkeller wurde im September 2009 eröffnet. Die Weine reifen hier in Eichenfässern, einige auch in Edelstahltanks. Die Jahresproduktion umfasst bis zu 120.000 Flaschen.

2015/17 Cuvée Marof, weiße Cuvée (Welschriesling, Chardonnay, Sauvignon)	13,20
2015 Grüner Silvaner	15,00
2016 Sauvignon Blanc „Breg“, „natural“	20,40
2015 Chardonnay „Breg“	20,40
2015 Chardonnay Kramarovci „orange“	36,00
2013 Cuvée Marof, rote Cuvée (Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt)	15,00
2015 Zweigelt „Breg“	20,40
2015 Blaufränkisch Mackovci	36,00

Weingut Sanctum, Loce, Stajerska Slovenija

Marko Podkubovsek ist der Inhaber und Mastermind dieser kleinen aber feinen Weinmanufaktur. Auf den steilen Hängen südlich von Maribor gedeihen auf steinigem Lehmböden Chardonnay, Grauburgunder, Welschriesling, Pinot Noir und Syrah. Es wurde auf biologischen Weinbau umgestellt. Sehr geringe Erträge, späte und selective Handlese ist selbstverständlich, sowie schonende Verarbeitung und langsamer Ausbau im Stahltank und Eichenholzfaß. Das Ergebnis sind harmonische, charaktervolle, lebendige und authentische Weine mit Raffinesse und Langlebigkeit.

2017 Chardonnay Classic	20,40
2017 Chardonnay Natura „orange“	20,40
2015 Chardonnay Prestige	28,80
2016 Sivi Pinot (Pinot Gris)	15,00
2016 Pinot Noir	24,00
2016 Pinot Noir, 1,5l Magnum	60,00
2012/15 “My Red” (50/50 Syrah/Pinot Noir)	28,80
2011 “Red Barrel” (100% Syrah)	36,00
2013 “My Red” (50/50 Syrah/Pinot Noir) Magnum 1,5l	60,00
2011 “Red Barrel” (100% Syrah) Magnum 1,5l	75,00

SLOWENIEN

Weingut Krainz, Ljutomer, Stajerska Slovenija

Sekt, Brut Nature, mind. 36 Monate Hefelagerung	21,60
2017 Sipon.Furmint, Klassik	12,00
2016 Sipon.Furmint, Private Selection made by Uwe Schiefer	21,60
2011 Sipon.Furmint, Trockenbeerauslese 0,375l	24,00

UNGARN

Barsi - Szabo - Edwards, Tokaji

2017 Tokaji Furmint, Year Four	15,00
2013 Tokaji Aszu 6 puttonyos 0,5l, Orosz Gabor	66,00

BULGARIEN

Castra Rubra, Thrakien

Castra Rubra ist eines der wichtigsten Weingüter Bulgariens und prägt den modernen Weinbau hier maßgeblich. Es liegt im Westen Bulgariens an der Stelle, wo Überreste einer 1500 Jahre alten, gleichnamigen byzantinischen Festung gefunden wurden. Hier befinden sich auch die 200 Hektar Rebfläche, die mit vielen Rebsorten bestockt ist – freilich immer mit perfekter Reben-Boden-Passung. Mehrheitlich internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Pinot Noir, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc oder Syrah gedeihen hier prächtig, aber auch die bulgarischen Sorten Rubin und Mavrud. Das junge ehrgeizige Önologen-Team von Castra Rubra – das sind Plamena Kostova, Todor Kazarov und Anton Dimitriv – werden von niemand Geringerem als Star-Önologen Michel Rolland geleitet. Castra Rubra steht heute für erstklassige Weine mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.

2017 Dominant White (Viognier, Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauv. Gris)	15,00
2017 Wine Book – Sauvignon Blanc	18,00
2012 Petit Manseng (edelsüß, 80 Gramm RZ) 0,5l	20,40
2015 Castra Rubra Classic Cabernet Sauvignon & Syrah	8,40
2012 Dominant (Cabernet Sauvignon & Syrah)	15,00
2011 Motley Cock red (Cabernet Sauvignon, Merlot, Mavrud)	15,00
2012 Castra Rubra (Merlot & Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	24,00
2015 Castra Rubra Magnum 1,5l	60,00
2015 Castra Rubra Doppelmagnum 3l	132,00
2011 Butterfly's Rock (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah)	28,80
2010/13 Nimbus Syrah Premium	24,00
2013 Nimbus Pinot Noir Premium	24,00
2013 Because We Can (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah)	60,00

Weingut Telish, Thrakien, Bulgarien

Die Geschichte beginnt 1999, als Jair Agopjan den in private Hand übergegangenen Weinkeller Telish kauft und nicht viel später mit der Herstellung der Bestseller Telish Merlot und Telish Cabernet Sauvignon startet. Das Alter der Reben ist über 50 Jahre.

2017 Cabernet Sauvignon & Merlot	8,40
----------------------------------	------

SPIRITUOSEN

Roner Grappa Delicata Bianca, Südtirol, 0,7l	26,40
A\JST, organic styrian Pale Gin	36,00
Wacholderbär by Gölles, organic dry Gin, with herbs & roots	36,00
Wacholderbär by Gölles, organic dry Gin, with apples & elder	36,00
Wacholderbär by Gölles, organic dry Gin, with grapes & saffron	36,00

Brennerei Franz Tinnauer, Gamlitz, Südsteiermark

Himbeerbrand Fl 0,35l	72,00
Schlehenbrand Fl 0,35l	48,00
Schwarze Johannisbeerbrand Fl 0,35l	48,00
Vogelbeerbrand Fl 0,35l	52,80
Kirschenbrand Fl 0,35l	38,40
Zwetschkenbrand Fl 0,35l	30,00
Kriecherlbrand Fl 0,35l	30,00
Marillenbrand Fl 0,35l	38,40
Marillenbrand Reserve 2012 Fl 0,35l, 52,00%	60,00
Roter Weingartenpfirsichbrand Fl 0,35l	36,00
Birnenqittenbrand Fl 0,35l	42,00
Maschansker Apfelbrand Fl 0,35l	30,00
Williamsbirnenbrand Fl 0,35l	36,00
Weinhefe Zigarrenbrand Reserve 2007 Fl 0,35l	42,00
Zwetschken Zigarrenbrand Reserve 2008 Fl 0,35l	42,00
Muskat Tresterbrand Fl 0,35l	30,00
Yuzu Fl 0,7l	48,00
Rum Fl 0,7l	45,00
Trester Fl 0,7l	39,60
Wacholder Fl 0,7l	24,00
Haselnuss – Geist Fl 0,35l	36,00
Himbeer – Geist Fl 0,7l	72,00
Apfelstrudellikör Fl 0,35l	20,40

Destillerie Parzmair, Schwanenstadt, Oberösterreich

Mei Wermut 95 Classic Fl 0,75l	30,00
Mei Wermut 95 Rosé Fl 0,75l	30,00
Mei Dschin – MyGIN Fl 0,70l	42,00
Mei Dschin – MyGIN Limited Edition, Sicilian Summer oder Winter, Fl 0,70l	48,00
Gebrannte Haselnuss Fl 0,5l	42,00
Gebrannte Blutorange Fl 0,5l	48,00
Zitronengrasgeist Fl 0,5l	42,00
Himbeergeist Fl 0,5l	36,00
Rote Rübe Fl 0,5l	36,00
Craft Bier Brand Fl 0,5l	42,00
Pfefferminzgeist Fl 0,5l	36,00
Preiselbeergeist Fl 0,5l	36,00
Brombeere Fl 0,5l	84,00
Hagebutte Fl 0,5l	66,00
Heidelbeer Fl 0,5l	78,00
Aronia - Apfelbeere Fl 0,5l	72,00
Speierling Fl 0,5l	72,00
Elsbeere – Adlitzbeere Fl 0,5l	264,00
Traubenkirsche Fl 0,5l	60,00
Jägerlatein/Kräuterlikör Fl 0,5l	30,00

Preise in Euro pro 0,75l Flasche (außer wenn andere Größe angeführt) ab Lager 1090 Wien inkl. 20% MwSt. solange Vorrat reicht. Zwischenverkauf vorbehalten, es gelten die allgemeinen AGB der Messeritsch GmbH. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste,

verlieren vorherige Preislisten ihre Gültigkeit. Messeritsch GmbH / Meldemannstraße 24/3/3301 / 1200 Wien /
Tel: +43 664 927 1373 / office@messeritsch.eu / www.messeritsch.eu / Bankverbindung: Erste Bank / IBAN: AT28 2011 1823 67454600 / BIC: GIBAATWWXXX / UID: ATU68216977 / Firmenbuchnummer: 404903x

Alle in der Preisliste angeführten Artikel enthalten Sulfite. 