

Blaufränkisch 2007 Heideboden

Rebsorte: 100% Blaufränkisch
Lage: Lange Acker und Eroffäcker
Boden: Tiefgründiger humoser Boden.
Alter der Reben: 18 Jahre (1989), 9 Jahre (1998)
Weinlese: Selektionierte Handlese
am 24.09.2007
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit: 24 Tage
Ausbau: 20 Monate in gebrauchten Barriques.
Abgefüllt: 26.08.2009
Gesamteindruck: Duft nach Flieder und Kirschen, am
Gaumen präsentiert er sich geradlinig,
ausgewogen, würzig, samtig, im Abgang
gute Länge.

Empfehlung: Zu hellen Fleisch, Bretteljause,
Nudelgerichte.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602387
Karton 9120015602394
Prüfnummer: N 5369/09
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13%vol
Säure: 5,7g/l
Restzucker: 1,3g/l
Mostgewicht: 20° KMW
Zuckerfreier Extrakt: 26,3
Relative Dichte: 0,9937



Auszeichnungen:

1 Stern	Vinaria Weinguide 2008/09	2009
87 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
83 Punkte - sehr gut	Wein-Plus.de	2010

ID Reserve 2007

Rebsorte:	70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch.
Lage:	Hengstgrube, Ungerberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Pflanzjahr:	1991 - 1996
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 05. 09. 2007
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit:	25 Tage
Ausbau:	18 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	05. 09. 2011
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Duft nach Kirschen, dunkle Beeren und etwas Kakao. Kompakt und saftig im Trinkfluß, Wirkt straff, elegant, harmonisch langer Nachhall.
Empfehlung:	Würzige Rinderfilet kräftige Wildgerichte
Prüfnummer:	N 6682/11
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,1%vol
Säure:	5,9g/l
Restzucker:	1,2g/l
Mostgewicht:	20,2° KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,5
Relative Dichte:	0,9944



Pannobile Rot 2007

Rebsorte:	70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch.	
Lage:	Hengstgrube, Ungerberg, Ungerbergacker.	
Pflanzjahr:	1991 - 1996	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am: 05. 09. 2007 Zweigelt 25. 09. 2007 Blaufränkisch	
Weinbereitung:	in offenen Bottichen.	
Maischestandzeit:	25 Tage	
Ausbau:	18 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	26. 08. 2009	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Duft nach Kirschen, dunkle Beeren und etwas Kakao. Kompakt und saftig, leichte Röstung aber Holz gut integriert. Wirkt straff, elegant, schöner langer Abgang.	
Empfehlung:	Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602325
	Magnum	9120015602318
	Doppelmagnum	9120015602332
	6er Karton	9120015602349
Prüfnummer:	N 3966/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1%vol	
Säure:	5,3g/l	
Restzucker:	1,3g/l	
Mostgewicht:	20,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	28,2	
Relative Dichte:	0,9943	



Auszeichnungen:

1 Stern	Vinaria Weinguide 2008/09	2009
91 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
87 Punkte - Ausgezeichnet	Wein-Plus.de	2010
4 Gläser	Österr. beste Rotweine 2011	2010

Pannobile Weiß 2007

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc
Lage:	Salzberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1988 (19 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 11. 09. 2007
Weinbereitung:	Vergärung und Malolaktik im Barrique
Maischestandzeit:	6 Stunden
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique 9 Monate im großen Holzfass
Abgefüllt:	10.06.2009
Gesamteindruck:	Goldgelb, im Duft nach Ananas und leichte Bisquitnote. Am Gaumen präsentiert er sich sehr saftig und kompakt, etwas pikant, wiederum Pfirsicharomen und ein mineralisch. Sehr langer Abgang.
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602295
	6er Karton	9120015602301
Prüfnummer:	N 3808/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,8%vol	
Säure:	4,5g/l	
Restzucker:	2,3g/l	
Mostgewicht:	20,5 KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	16,5g/l	
Relative Dichte:	0,9893	



Auszeichnungen:

1 Stern	Vinaria Weinguide 2008/09	2009
91 Punkte	A la Carte	2009
****+	Falstaff	2009
86 Punkte - Ausgezeichnet	Wein-Plus.de	2009

Sauvignon Blanc 2007

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc
Lage:	Rohrluss
Boden:	Sand – Lehm, sehr kalkhaltig.
Alter der Reben:	1994 - 13 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 3. 9. 2007
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 18 - 20°C
Maischestandzeit:	keine
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	März 2008
Gesamteindruck:	Goldgelb mit Grünreflexen, in der Nase Litschi und Zitrusaromen. Am Gaumen feine Mineralik und Zitrus, die Säure ist schön integriert, feiner Abgang.
Empfehlung:	Zu salatigen und pikanten Vorspeisen sowie Fischgerichten
EAN Codes:	0,75/L Flasche 9120015601908 6er Karton 9120015601915
Prüfnummer:	N 1621/08
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,8%vol
Säure:	5,7g/l
Restzucker:	1,0g/l
Mostgewicht:	19° KMW
Zuckerfreier Extrakt:	17,8
Relative Dichte:	0,9905



Syrah 2007

Rebsorte:	100% Syrah	
Lage:	Schafleiten	
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1993 – 14 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 13. 09. 2007	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Maischestandzeit:	24 Tage	
Ausbau:	19 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	26.08.2009	
Gesamteindruck:	Tiefdunkles Rot, im Duft würzig, weißer Pfeffer, schwarze Oliven, etwas Bitterschokolade. Am Gaumen Pfeffer, Blutorange; geradliniger Wein, saftig, gut strukturiert.	
Empfehlung:	Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602448
	Magnum	9120015602455
	6er Karton	9120015602462
Prüfnummer:	N 5368/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,5%vol	
Säure:	5,7g/l	
Restzucker:	1,3g/l	
Mostgewicht:	19,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	29,7	
Relative Dichte:	0,9955	

Auszeichnungen:

3 Gläser	Österreichs beste Rotweine 2010	2009
92 Punkte, 2. Platz	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
88 Punkte	Wein-Plus.de	2010
Ausgezeichnet		

Ungerberg Blaufränkisch 2007

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Boden:	Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.
Lage:	Ungerberg
Alter der Reben:	1991 – 16 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 24.09.2007
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit:	25 Tage
Ausbau:	19 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	26.08.2009
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Duft nach getrockneten Früchten, Flieder und dunkle Beeren. Am Gaumen Bitterschokolade und Johannisbeeren, sehr straff geführte Aromatik mit eleganter Tanninstruktur, sehr mächtiger Wein; langer Abgang.
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602509
	Magnum	9120015602516
	6er Karton	9120015602523
Prüfnummer:	N 5366/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,3%vol	
Säure:	5,9g/l	
Restzucker:	1,8g/l	
Mostgewicht:	20,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	27,9	
Relative Dichte:	0,9942	

Auszeichnungen:

2 Sterne	Vinaria Weinguide 2008/09	2009
3 Gläser	Österreichs beste Rotweine 2010	2009
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
88 Punkte	Wein-Plus.de	2010
Ausgezeichnet		
3 Gläser	wein.pur	2010

Ungerberg Merlot 2007

Rebsorte:	100% Merlot	
Boden:	Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.	
Lage:	Ungerberg	
Alter der Reben:	2000 – 7 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am. 17.09.2007	
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.	
Maischestandzeit:	25 Tage	
Ausbau:	19 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	26.08.2009	
Gesamteindruck:	In der Nase leicht rauchig, Johannisbeeren, Kräuterwürze; Dunkle Beeren am Gaumen, Kräuterkomponenten, fein, elegant mit straffen Tannin. Langer Abgang.	
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602479
	Magnum	9120015602486
	6er Karton	9120015602493
Prüfnummer:	N 5367/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	14,0%vol	
Säure:	5,6g/l	
Restzucker:	1,1g/l	
Mostgewicht:	21,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	30,4	
Relative Dichte:	0,994	



Auszeichnungen:

3 Gläser	Österreichs beste Rotweine 2010	2009
1 Stern	Vinaria Weinguide 2008/09	2009
90 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
90+ Punkte	Wein-Plus.de	2010
Hervorragend		
Berliner Gold	Berliner Weintrophy	2010

Pinot Blanc 2007

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc
Lage:	Salzberg
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1988 – 19 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 4. 9. 2007
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° C
Maischestandzeit:	4 Stunden
Ausbau:	4 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	13. Feber 2008
Gesamteindruck:	Feiner Duft nach Pfirsich und Honigmelonen, am Gaumen exotische Früchte und reifer Pfirsich, mineralisch, voller, runder Abgang, sehr lang.
Empfehlung:	Zu Krustentieren, Fischen und Muscheln, zu Lamm und Kitz.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015601878 6er Karton 9120015601885 12er Karton 9120015601892
Prüfnummer:	N 875/08
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3%vol
Säure:	5,0g/l
Restzucker:	1,2g/l
Mostgewicht:	19,5°KMW
Zuckerfreier Extrakt:	16,5g/l
Relative Dichte:	0,9896



Zechun 2007 Heideboden

Rebsorte:	44% Zweigelt, 19% Pinot Noir , 17% Merlot, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon.	
Lage:	Lange Äcker, Schafleiten, Alte Satz, Salzberg, Eroffäcker.	
Alter der Reben:	11 - 18 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese zwischen 03. 09. und 03. 10. 2007	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahl tanks	
Maischestandzeit:	15 - 28 Tage	
Ausbau:	17 Monate im Barrique	
Barriqueinsatz:	38% Neues Holz 62% Gebrauchtes Holz	
Fassproduzenten	Saury, Taransaud, Pauscha, Berthomieu, Seguin Moreau	
Abgefüllt:	28.07.2009	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin mit schwarzen Kern, Wildkirschen und Schoko im Duft, sehr dicht strukturiert, tanninreich.	
Empfehlung:	Zu Kalb und Schweinefleisch gegrillt oder gebraten. Einfach Solo ohne begleitender Speise.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602400
	Magnum	9120015602417
	6er Karton	9120015602424
Prüfnummer:	N 3964/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13%vol	
Säure:	5,2g/l	
Restzucker:	1,1g/l	
Mostgewicht:	20,0° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	26,8	
Relative Dichte:	0,9937	



Auszeichnungen:

88 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
84 Punkte	Wein-Plus.de	2010
Sehr gut		

Zweigelt 2007 Heideboden

Rebsorte:	100% Zweigelt	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden.	
Boden:	Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.	
Alter der Reben:	5 - 21 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 9. + 10. 9. 2007	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Maischestandzeit:	30 Tage	
Ausbau:	In gebrauchten Barriques.	
Abgefüllt:	19.12.2008	
Gesamteindruck:	Dunkelrot, Duft nach Kirschen und Beeren. Gut strukturiert und voll präsentiert er sich am Gaumen, ausgewogenes Tannin mit schönem Finish.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach Zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602189
	6er Karton	9120015602196
	12er Karton	9120015602202
Prüfnummer:	N 4399/08	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,9% vol	
Säure:	5,1g/l	
Restzucker:	1,1g/l	
Mostgewicht:	19,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	24,2g/l	
Relative Dichte:	0,9929	



Auszeichnungen:

84+ Punkte - Wein-Plus.de
Sehr gut

2010