

Blaufränkisch 2008 Heideboden

Rebsorte:	100% Blaufränkisch	
Lage:	Wiesacker, Lange Acker und Altenberg.	
Boden:	Tiefgründiger humoser Boden.	
Alter der Reben:	17 Jahre, 19 Jahre und 3 Jahre.	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 07. 10. 2008	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Maischestandzeit:	20 Tage	
Ausbau:	22 Monate in gebrauchten Barriques.	
Abgefüllt:	06. 10. 2010	
Gesamteindruck:	Kräftiges Rubingranat, zarter Wasserrand. In der Nase Zwetschken- Kirschenfrucht, etwas Vanille. Am Gaumen frische Frucht nach roten Beeren, im Abgang nach Ribiseln. Mineralischer Nachhall.	
Empfehlung:	Zu hellem Fleisch, Bretteljause, Nudelgerichte.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602745
	6er Karton	9120015602752
Prüfnummer:	N 6461/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2%vol	
Säure:	5,2g/l	
Restzucker:	0,8g/l	
Mostgewicht:	20,5° KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,3	
Relative Dichte:	0,9936	



Cabernet Sauvignon 2008

Sorte: 100 % Cabernet Sauvignon
Lage: Hochluss
gepflanzt 1993
Tiefgründiger, humoser Boden.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 10.10.2008
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
24 Tage auf der Maische.
Ausbau: 21 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 06.10.2010
Gesamt-
eindruck: Rubinrot, Johannisbeeren und Schoko im Duft, gut
strukturiert mit schönem Finish.

Empfehlung: Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit
Wurzelgemüse.

EAN Codes Flasche 9120015602721
Karton 9120015602738

Prüfnummer: N 6262/10
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,3 %vol
Säure: 5,1.g/L
Restzucker: 002,1 g/L
Mostgewicht: 20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 26,8 g/L
Relative Dichte: 0,9938



Auszeichnungen:

88 Punkte Wein-Plus.de

2011

Pannobile Rot 2008

Rebsorte:	75% Zweigelt, 25% Blaufränkisch.	
Lage:	Hengstgrube, Ungerberg, Ungerbergacker.	
Pflanzjahr:	1991 - 1996	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am: 13. 09. 2008 Zweigelt 08. 10. 2008 Blaufränkisch	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Maischestandzeit:	25 Tage	
Ausbau:	21 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	28.08.2010	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Duft nach Schwarzkirschen und Schoko, wirkt sehr elegant, ausgewogen mit etwas Kräuterwürze. Am Gaumen wiederum nach Kirschen, saftig, feines, angenehmes Tannin, harmonischer Abgang.	
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602646
	6er Karton	9120015602653
Prüfnummer:	N 6168/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1%vol	
Säure:	5,3g/l	
Restzucker:	2,1g/l	
Mostgewicht:	20,0° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	24,5	
Relative Dichte:	0,9932	



Auszeichnungen:

91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2010	2010
92 Punkte	Fastaff Rotweinguide	2010
87 Punkte	Wein-Plus.de	2011
Ausgezeichnet		

Pannobile Weiß 2008

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg	
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1988 (20 Jahre)	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 18. 09. 2008	
Weinbereitung:	Vergärung und Malolaktik im Barrique	
Maischestandzeit:	6 Stunden	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique 7 Monate im großen Holzfass	
Abgefüllt:	08.04.2010	
Gesamteindruck:	Sattes Goldgelb, im Duft Ananas und Pfirsich, etwas nussig, am Gaumen voll, rund, mineralisch, schöner Trinkfluß, mit feinem mineralischen Abgang.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602622
	6er Karton	9120015602639
Prüfnummer:	N 3936/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,3%vol	
Säure:	4,4g/l	
Restzucker:	1,1g/l	
Mostgewicht:	19,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	16,9	
Relative Dichte:	0,9897	



Auszeichnungen:

5 Gläser	Österreichs beste Weißweine 2010	2010
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2010	2010
Trophy Sieger - 1. Platz 5 Sterne	Falstaff Burgunder Trophy	2010
88 Punkte Ausgezeichnet	Wein-Plus.de	2011

Pinot Blanc 2008

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc
Lage:	Salzberg
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1988 – 20 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 17. 9. 2008
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° C
Maischestandzeit:	4 Stunden
Ausbau:	4 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	26. 02. 2009
Gesamteindruck:	Stahlendes Goldgelb, im Duft nach reifen Weingartenpfirsich und Bananen. Am Gaumen reife Ananas und Pfirsich, feiner Säure, mineralisch, langer Abgang.
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015602233 6er Karton 9120015602240
Prüfnummer:	N 289/09
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,6%vol
Säure:	5,2g/l
Restzucker:	1,1g/l
Mostgewicht:	19,0°KMW
Zuckerfreier Extrakt:	16,6g/l
Relative Dichte:	0,9903



Sauvignon Blanc 2008

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc	
Lage:	Rohrfluss	
Boden:	Sand – Lehm, sehr kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1994 - 14 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 08.09. 2008	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 18 - 20°C	
Maischestandzeit:	keine	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	26.02.2009	
Gesamteindruck:	Duft nach Litschi, Mango und Stachelbeeren. Gaumen Zitrus, exotische Früchte, lebendiger Säure und doch fester Körper. Wirkt rund und harmonisch im Abgang. Sehr trinkfreudig.	
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602257
	6er Karton	9120015602264
Prüfnummer:	N 291/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,4%vol	
Säure:	6,2g/l	
Restzucker:	1,4g/l	
Mostgewicht:	18,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	16,6	
Relative Dichte:	0,9907	



Auszeichnungen:

4 Gläser

Österreichs beste Weißweine 2010

2009

Syrah Schafleiten 2008

Sorte:	100 % Syrah	
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1993 Paratschernosem aus feinem Lockermaterial über Schotter.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 01.10.2008	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 25 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	21 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	06.10.2010	
Gesamteindruck:	Tiefdunkles Rot mit violetten Rand, in der Nase Eukalyptus, Pfeffer, leicht rauchig. Am Gaumen pikant, Orangen, Pfeffer, fein und elegant. Wirkt sehr frisch, straffes Tannin, gut strukturiert, langer Abgang.	
Empfehlung:	Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel.	
EAN Codes	Flasche	9120015602707
	Karton	9120015602714
Prüfnummer:	N 6263/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1 %vol	
Säure:	5,3 g/L	
Restzucker:	02,0g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	26,1 g/L	
Relative Dichte:	0,9938	



Auszeichnungen:

85 Punkte	Wein-Plus.de	2011
89 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2010

Ungerberg Blaufränkisch 2008

Sorte:	100 % Blaufränkisch	
Lage:	Ungerberg gepflanzt 1991 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 10.10.2008	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 25 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	21 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	06.10.2010	
Gesamt- eindruck:	Sattes Rubin mit dezenter Randaufhellung, im Duft dunkle Beeren, Flieder, leicht süßlich. Am Gaumen satte Fruchtaromatik, dunkle Beeren, voller Wein mit langen Abgang.	
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.	
EAN Codes	Flasche	9120015602684
	Karton	9120015602691
Prüfnummer:	N6264/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4. %vol	
Säure:	5,1. g/L	
Restzucker:	01,0. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,4.g/L	
Relative Dichte:	0,9935	



Auszeichnungen:

89 Punkte	Wein-Plus.de	2011
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2011	2010
92 Punkte	A la Carte - Sieger	2010

Ungerberg Merlot 2008

Sorte:	100 % Merlot	
Lage:	Ungerberg gepflanzt 2000 Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 02.10.2008	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 33 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	06.10.2010	
Gesamt- eindruck:	Dunkles, sattes Rot mit opaken Kern, kühle Fruchtaromatik. Am Gaumen feines Tannin, saftig, kräftig, dicht und voll mit langen Finish und Eleganz.	
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.	
EAN Codes	Flasche	9120015602660
	Karton	9120015602677
Prüfnummer:	N 6265/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,6. %vol	
Säure:	4,8. g/L	
Restzucker:	03,0. g/L	
Mostgewicht:	21,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	29,2.g/L	
Relative Dichte:	0,9937	



Auszeichnungen:

89 Punkte Falstaff Rotweinguide 2012

2011

Weisser Riesling 2008 Auslese

Rebsorte:	100 % Weißer Riesling	
Lage:	Edelgrund	
Boden:	Sand-Schotterboden	
Alter der Reben:	1994– 14 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 19. 11. 2008	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 17° u. 18°C.	
Maischestandzeit:	12 Stunden	
Ausbau:	6 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	06.05.2009	
Gesamteindruck:	Dezentes Gelb, Duft nach Pfirsich und schwarzer Tee. Am Gaumen Weingartenpfirsich ,Zitrus und Honig,, malzig, sehr lebendig, unterstützt von einer schönen Säure, die den Restzucker optimal puffert. Wirkt sehr geradlinig und elegant mit schönen Trinkfluss und Potential.	
Empfehlung:	Zu Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Kuchen mit Joghurtfülle.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602271
	6er Karton	9120015602288
Prüfnummer:	N 3809/09	
Qualitätsstufe:	Auslese	
Alkohol:	12,2%vol	
Säure:	6,1g/l	
Restzucker:	43,9g/l	
Mostgewicht:	23,0 ° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	38,5	
Relative Dichte:	1,0157	



Auszeichnungen:

85 Punkte	Wein-Plus.de	2010
Ausgezeichnet		
93 Punkte	Falstaff Weinguide 2010	2010

Zweigelt 2008 Heideboden

Rebsorte: 100% Zweigelt
Boden: Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.
Lage: Verschiedene Lagen vom Heideboden.
Alter der Reben: 13 - 22 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese am 22. - 25. 09. 2008
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.

Maischestandzeit: 21 Tage
Ausbau: In gebrauchten Barriques.
Abgefüllt: 04.12.2009
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 9120015602561
6er Karton 9120015602578

Prüfnummer: N 6322/09
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,1%vol
Säure: 5,0g/l
Restzucker: 1,1g/l
Mostgewicht: 20,0° KMW
Zuckerfr. Extrakt: 26,0
Relative Dichte: 0,9934



Auszeichnungen:

89 Punkte Falstaff Weinguide 2010

2010