

NETZL

WEINGUT FRANZ & CHRISTINE NETZL

Göttlesbrunn Carnuntum Austria



Die Rubin
CARNUNTUM
Weingüter

www.netzl.com
weingut@netzl.com
+43 2162 8236

Wein & Menschen



*“Wenn alles bleiben soll, wie es ist,
muss sich alles ändern.“*

Giuseppe Tomasi di Lampedusa

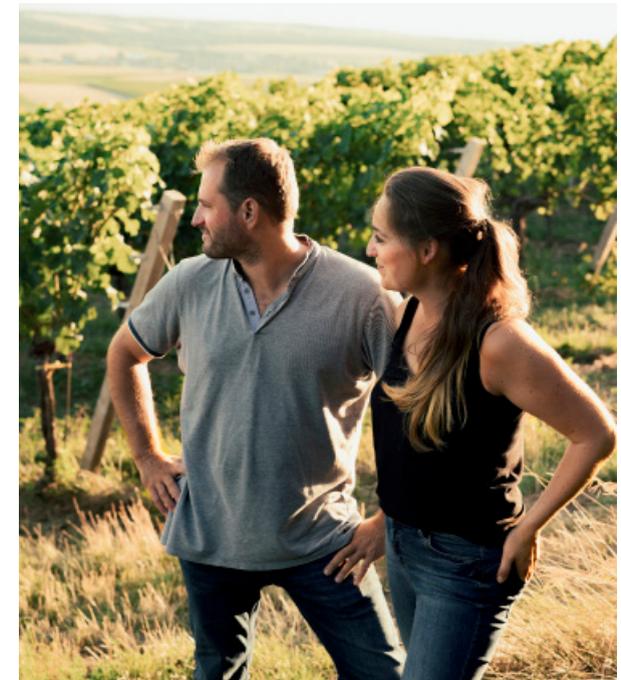
FRANZ
CHRISTINE
CHRISTINA
PETER
LENA
ANNA-MARIA
THERESA



Im Herzen des Weinbaugebietes Carnuntum – im Weinbauort Göttlesbrunn haben Franz & Christine unser Weingut aus einem gemischten landwirtschaftlichen Betrieb mit viel Weitblick und Innovation aufgebaut. Heute vinifizieren Christina und ihre Eltern Franz & Christine gemeinsam charakterstarke, fitnessreiche und vor allem tiefgründige Weine. Unverzichtbare Unterstützung dabei ist Christinas Mann Peter, welcher als absoluter Natur- und Maschinenfreak für die maschinelle Bewirtschaftung der Weingärten verantwortlich ist.

Unser persönliches Ziel ist es, unsere Trauben mit besonderem Augenmerk auf ihre Herkunft, die Böden und das Klima reifen zu lassen und dies durch eine möglichst sanfte Vinifikation auch in den Weinen widerzuspiegeln. Gemeinsam wird stundenlang im Weingarten und Keller getüftelt. Während Franz seine Erfahrung, sein Wissen und die Tradition einbringt, sorgt Christina für frischen Wind und Innovationen – kurz gesagt, wir ergänzen uns perfekt und genau diese Kombination bildet die unverwechselbare Grundlage unserer Netzl-Weine.

TRADITION - GENERATION - INNOVATION



Wein & Gärten

SCHOTTER - LÖSS - SAND & TONE



*“Allem kann ich widerstehen,
nur nicht der Versuchung.“*

(Oscar Wilde)

Löss, Lehm, Schotter und Sand – bilden die Grundlage unsere Böden und bieten eine nährstoffreiche und tiefgründige Basis mit hohen Kalkanteilen für unsere Reben. Gemeinsam mit den sanften Süd-Ost-Hängen des Arbesthaler Hügellandes sorgen sie für die konstante Reife und hohe Qualität unserer Trauben.

Unter diesen perfekten Bedingungen hegen und pflegen wir unsere 30 ha Rebflächen das ganze Jahr hindurch - oberste Priorität dabei liegt auf der biologisch-organische Bewirtschaftung und somit den kompletten Verzicht auf Herbizide sowie Pestizide. Vom zeitigen Frühling bis in den späten Herbst hinein sind wir tagtäglich damit beschäftigt, unseren Reben die perfekten Bodenbedingungen für eine gute Nährstoffversorgung zu schaffen und unseren Trauben genügend Platz und Freiraum und die ideale Kombination aus Licht und Schatten für eine optimale Reifung am Stock zu bieten.

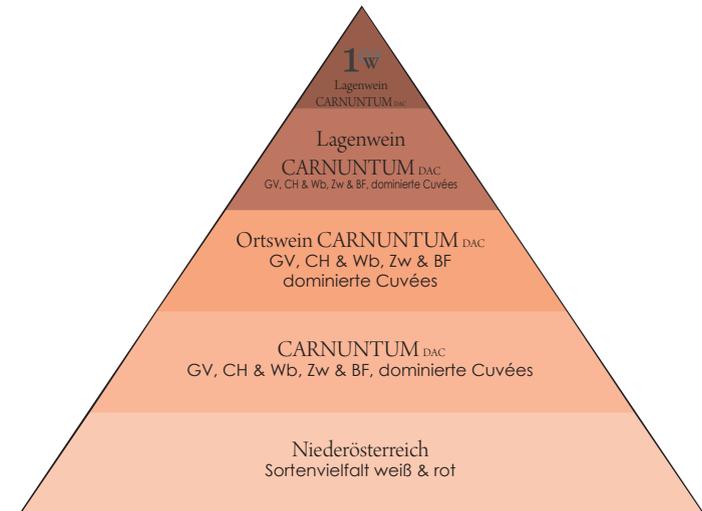
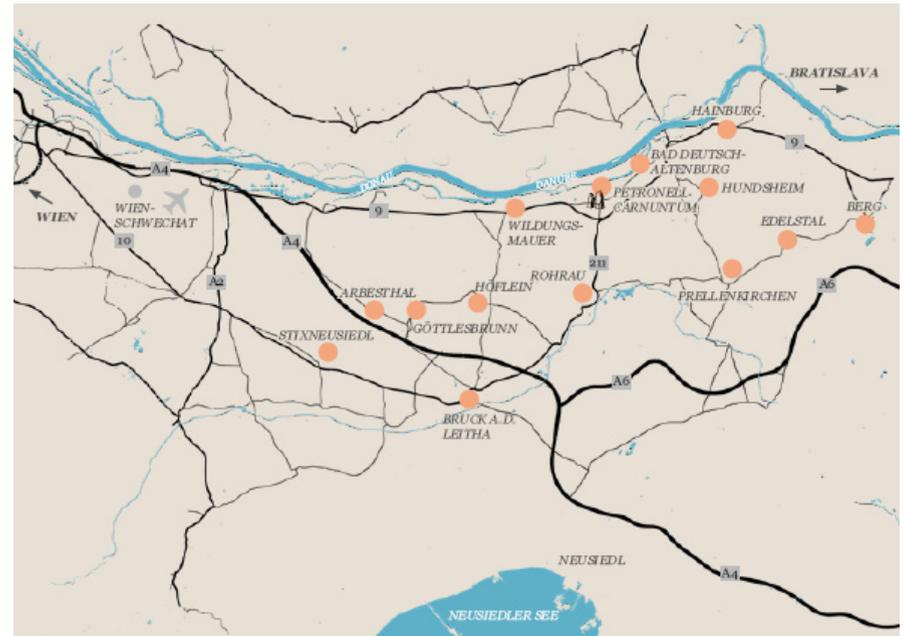
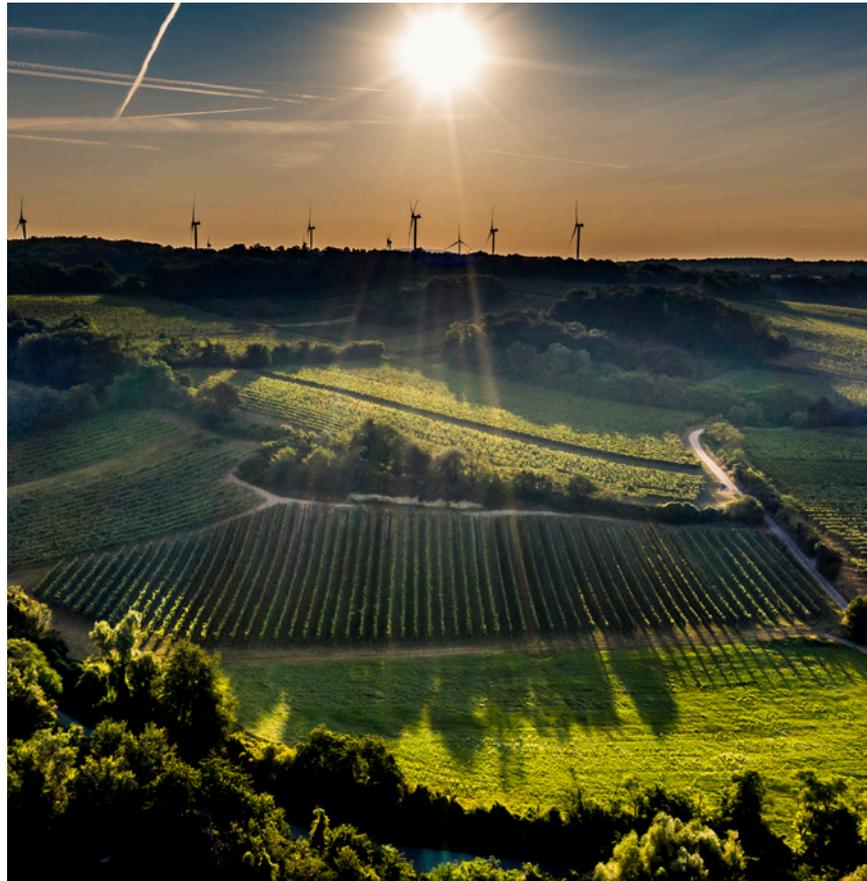
Die große Vielfalt an Böden und Mikroklimas bietet perfekte Voraussetzungen für unsere vielen verschiedenen Sorten. Der Schwerpunkt liegt mit 70% beim Rotwein, aber auch die Weißweinsorten finden vor allem in den waldnahen Lagen ihre perfekten Bedingungen bei uns. Den absoluten „King“ unter unseren Trauben bildet der Zweigelt – er steht für Gebietstypizität und prägt unser gesamtes Sortiment von classic bis Premium. Ebenso dominiert er alle unsere Cuvées als Basis mit mindestens 65% Anteil. Bei den Weißweinen finden vor allem die burgundischen Sorten Weißburgunder und Chardonnay sowie der typische Grüner Veltliner ihre idealen Plätzchen bei uns.

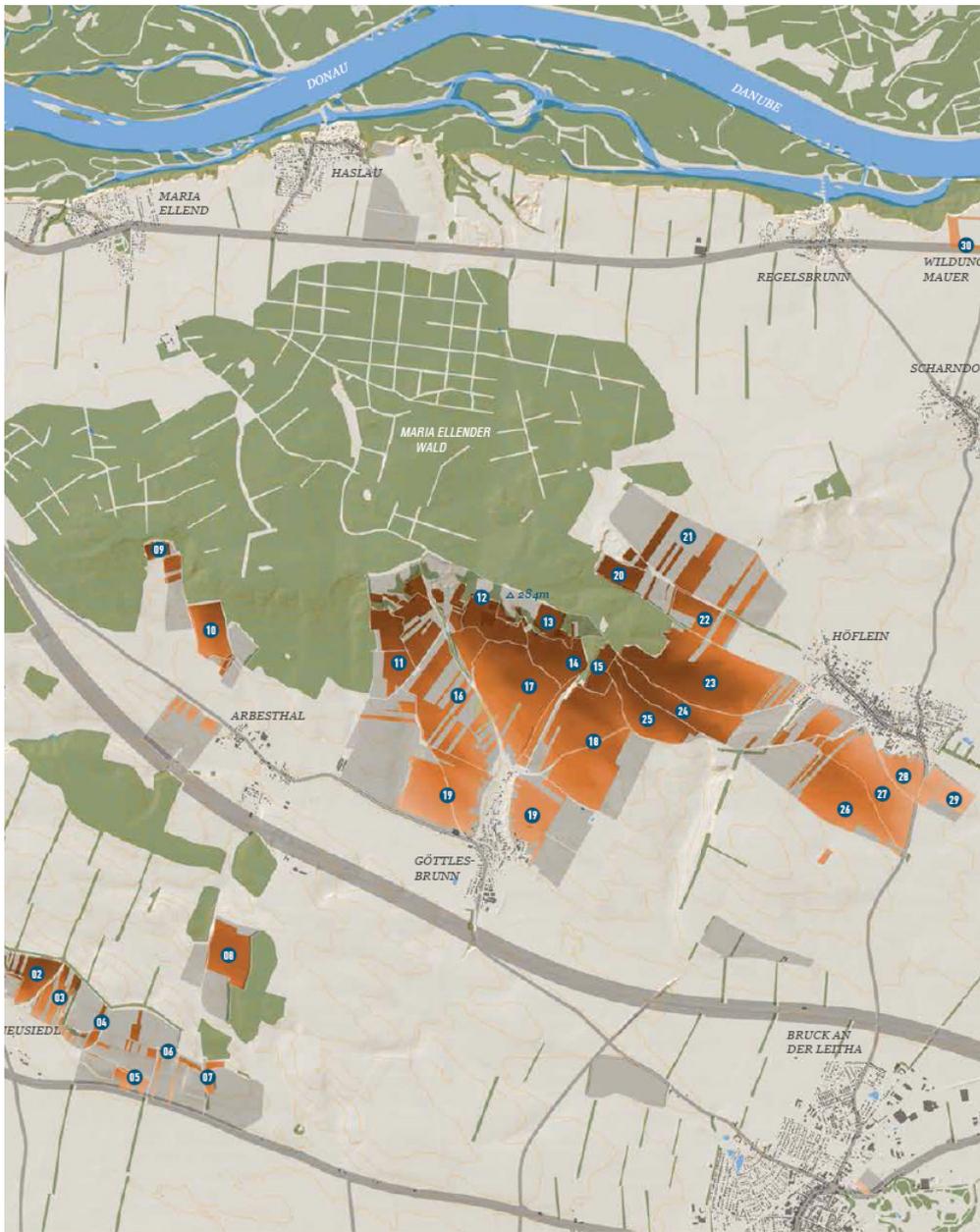


unsere Bio-Zertifizierung: Lacon GmbH AT-BIO-402



Wein & Herkunft





GÖTTESBRUNN

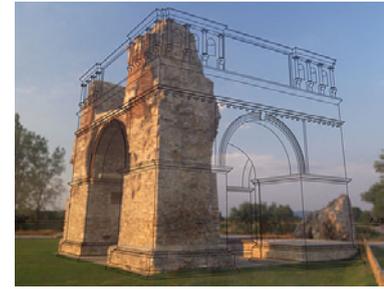
- 11 Altenberg
- 12 Schüttenberg
- 13 Steinriegel
- 14 Rosenberg
- 15 Neuberg
- 16 Holzweg
- 17 Haidacker
- 18 Hagelsberg
- 19 Kräften

HÖFLEIN

- 20 Rothenberg
- 21 Steinäcker
- 22 Kirchberg
- 23 Aubühl
- 24 Scheibner
- 25 Bärreiser
- 26 Kirchtal
- 27 Bühl
- 28 Kirchweingarten

29 Gaisbühl

Die Rubin
CARNUNTUM
 Weingüter



Auf der sanften Hügelkette des Arbesthaler Hügellandes wachsen, gedeihen und reifen unsere Reben in den unverwechselbaren Lagen Carnuntums. Die nahe Donau, aber vor allem die warme pannonische Tiefebene rund um den Neusiedlersee prägen unsere Region. Die warmen Luftströme aus dem Osten bringen die hohe Reife der Trauben und die kühlen Winde vom Norden (vor allem während der Nacht) erhalten die Frische, Frucht und Würze – eine einzigartige Kombination für unsere charakterstarken Weine. Deshalb ist es unser Ziel als Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter, mit der Charakteristik der einzelnen Lagen zu arbeiten und diese in unseren Weinen hervorzuheben. Nur die besten Lagen für die typischen Carnuntum Sorten dürfen somit unser Etikett zieren.

*“Kein Genuss ist vorübergehend,
 denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“*
 (j.w. von Goethe)

So ist auch unser Weinbaugebiet Carnuntum, denn es ist in vielerlei Hinsicht einzigartig. Zum einen durch die unverwechselbare Lage & Klima, weiters durch die charismatischen Winzer, die durch ihren Zusammenhalt und Sinn für Kollegialität bis über die Grenzen bekannt sind. Aber natürlich auch durch unsere Geschichte, denn die Römer haben unsere Region geprägt, nicht nur mit ihrer Trinkkultur sondern auch mit ihren prunkvollen Gebäuden der Legionsstadt Carnuntum, welche sie bei uns hinterlassen haben und daher steht das Heidentor - der ehemalige Triumphbogen als Eingang in die römische Stadt - als Symbol für unser Weinbaugebiet.



GRÜNER VELTLINER CARNUNTUM 2023 - BIO

„typisch für unseren Grünen Veltliner ist sein ausgeprägtes, fruchtiges Sortenbukett nach grünen Äpfeln, exotische Nuancen in der Nase und am Gaumen, zarte Zitrusnote, am Gaumen saftige Frucht, knackige Säure und pfeffrige Würzigkeit, saftig, frisch & belebend“



HERKUNFT

Boden. roter Schotter & leicht schottrige Lössböden.

Klima. Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Die kühlen Winde von der nördlich gelegenen Donau und auch die niedrigen Temperaturen in der Nacht lassen Weißweine mit sehr ausgeprägtem, duftigem Aroma und knackiger Säure reifen.

GENUSS

Speiseempfehlung. Österreichische Küche wie Wiener Schnitzel, Brat- und Backhendl, Stelzen, kaltes Buffet, Fische und Meeresfrüchte.

Glaskultur. Chiantiglas oder schlanke „Jungwein-Glas“.

Trinktemperatur. 8°C

VINIFIKATION

Ernte. 27. September & 4. Oktober 2023, selektive Handlese, Großkisten. Selektion. Ganztrauben & Einzelbeerenselektionierung.

Pressung. ganze Trauben

Gärung. temperaturkontrolliert, Edelstahltank, 18-19 °C, 14 Tage lang.

Ruhezeit. 4 Wochen nach der Gärung auf der Hefe, 1. Abstich, weitere 10 Wochen Lagerung auf der Feinhefe

Alkohol. 12,5 % Vol

Säure. 5,4 g/l

Restzucker. 1,7 g/l

Trinkreife. 2024 - 2028

für Veganer geeignet



CHARDONNAY CARNUNTUM 2023 - BIO

„Im Duftbild eine Verbindung von exotischer Frucht und Würze, saftige Birne, frische Limetten, am Gaumen wird die saftige Frucht von einer angenehmen Säurestruktur in den Vordergrund geschoben, im Abgang cremig und langanhaltend – ein Klassiker“



HERKUNFT

Boden. Schotter & schottriger Lössboden.
Klima. Der warme, sanfte Hang des Altenberges mit seinen Schotterböden lässt unsere Chardonnaytrauben sehr gut reifen, in der Nacht kühlt die gesamte Lage durch den kühlen Boden und den nahe gelegenen Wald sehr stark ab und somit bleibt die Säure und Frisch in den Beeren erhalten. Haidacker ist der Ausläufer des Schütten- und Rosenberges und bringt durch seine warmen Lössböden die reife Frucht in unseren Chardonnay.

GENUSS

Speiseempfehlung. helles, gegrilltes oder auch in Rahm- oder Weinsauce zubereitetes Fleisch wie Geflügel- oder Kalbsgerichte und Fisch, Pasteten und Aufläufe, Spargelgerichte.
Glaskultur. Chiantiglas oder schlanke „Jungwein-Glas“.
Trinktemperatur. 8°C

VINIFIKATION

Ernte. 20.-22. September 2023 selektive Handlese, Großkisten.
Selektion. Ganztrauben & Einzelbeeren-selektionierung.
Ganztraubenpressung
Gärung. bei 18-20 °C im Edelstahltank, 21 Tage lang.
Ruhezeit. 5 Wochen nach der Gärung auf der Vollhefe, 1. Abstich, Lagerung auf der Feinhefe für weitere 6 Wochen

Alkohol. 13 % Vol
Säure. 5,7 g/l
Restzucker. 3,2 g/l
Trinkreife. 2024 - 2029

für Veganer geeignet



GÖTTLESBRUNN CARNUNTUM 2022- BIO

„Typisch Göttesbrunn - eine Cuvée aus den kühlen Weißweinlagen rund um Göttesbrunn auf den schottrigen Hügeln direkt beim Wald. Intensive Aromatik nach saftigen Beeren, belebendes und doch harmisches Säurespiel, perfekte Balance zwischen saftiger Frucht, cremigem Extrakt und animierender Frische“



HERKUNFT

Ried. Cuvée aus den Lagen rund um Göttesbrunn

Boden. ausgewogene Lössböden und Schotter auf der Hügelkette

Klima. Ganz oben auf der Hügelkette nehmen vor allem der große Ellender Wald und die kühlen Winde von der nördlichen Donau Einfluss auf die Weingärten rund um Göttesbrunn. Zusammen mit dem kargen Schotter entsteht hier somit ein einzigartiges Mikroklima.

GENUSS

Speiseempfehlung. helles, gegrilltes oder auch in Rahm- oder Weinsauce zubereitetes Fleisch wie Geflügel- oder Kalbsgerichte und Fisch, Pasteten und Aufläufe, Bärlauch- und Spargelgerichte.

Glaskultur. Chiantiglas
Trinktemperatur. 10 °C

VINIFIKATION

Cuvée. Chardonnay und Grüner Veltliner
Ernte. 9. & 23. September 2022 selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Ganztrauben- und Einzelbeeren-selektion

Pressung. Ganztraube

Gärung. in kleinen Edelstahltanks mit 10% ganzen Beeren, das führt zu einer internez-lularen Gärung und transportiert die Kräuter-würze der Trauben in den Wein

Ruhezeit. 8 Wochen auf der Vollhefe, 1. Abzug und weiter 6 Monate auf der Feinhe-fe in 500 l Eichenfässern und der Amphore gelagert

Alkohol. 13,5 % Vol

Restzucker. 1,0 g/l

Säure. 4,5 g/l

Reifepotential. 2023 - 2030

für Veganer geeignet



RIED ROTHENBERG GRÜNER VELTLINER 2022 - BIO

„intensives, leuchtendes Strohgelb, intensive exotische Frucht erinnernd an Litschi, dezente rauchige Anklänge, vielschichtige & tiefgründige Würze, am Gaumen cremig und elegant mit viel Saft und mineralischer Frische“



HERKUNFT

Ried. Rothenberg Höflein
Boden. roter Donauschotter
Klima. der Rothenberg ist eine der kühleren Lagen in der Region, direkt in den Ellender Wald verlaufend und dadurch stark beeinflusst von den kühlen Winden der Donau und des Waldes. Außerdem ist es die einzige Lage mit nicht ausgewaschenem, eisenhaltigem roten Schotter - daher der Name!

GENUSS

Speiseempfehlung. zu kräftigen Fleischspeisen, asiatische Küche (Wok), Gemüsegerichte mit Kräutersauce, Käse
Glaskultur. Chiantiglas
Trinktemperatur. 10 °C

VINIFIKATION

Ernte. ausgereifte, hochreife Trauben, 23. September 2022 selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Ganztraubenpressung

Gärung. im gebrauchten 500l-Eichenholzfässern bei ca. 20-22 °C zu Beginn, Endgärung bei 12 °C für ca. 6 Wochen

Ruhezeit. in 500 l Fässern für 6 Monate auf der Hefe gelagert, regelmäßige Battonage, um die Hefe in Schwebelage zu halten um die Komplexität zu unterstützen, erste SO2 Gabe beim Abzug

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 5,3 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Reifepotential. 2023 - 2031

für Veganer geeignet



RIED ALTENBERG WEISSBURGUNDER 2023 - BIO

*„strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen,
finessenreiche exotische Frucht, nussig-brotige
Anklänge, etwas Honig, eleganter & cremiger
Gaumen, salzige Kräuterwürze im Abgang,
wunderbar langer Nachhall“*



HERKUNFT

Ried. Altenberg in Göttlesbrunn.

Boden. Donauschotter mit Löss im Unterboden.

Klima. ist einer der kühleren Schotterhügel mit Einflüssen vom nahen Wald und Ost-Ausrichtung. Der Weißburgunder liebt das pannonisch warme Klima mit seinen warmen Spätsommern und Herbstern. In Kombination mit der Lage am Altenberg erlangen die Trauben hier ihrer maximalen Reife, erhalten jedoch eine angenehme Säure und Frische und ausgeprägte Aromatik.

GENUSS

Speiseempfehlung. Gemüse- und Fleischgerichte mit exotischen Gewürzen, Asiatische Gerichte (Wok), Aufläufe und Pasteten, Käse.

Glaskultur. Chianti- oder Burgunderglas.

Trinktemperatur. 10°C

VINIFIKATION

Ernte. ausgelesene, hochreife Trauben, 28. Sept. 2023, selektive Handlese, Großkisten.

Selektion. Ganztrauben- und Einzelbeeren-selektion.

Maischestandzeit. keine

Gärung. in gebrauchten 500 l Eichenholzfässern und 1/2 in Amphoren als Saft bei 20-22 °C zu Beginn, Endgärung bei 14 °C für ca. 8 Wochen.

Ruhezeit. in 500 l Eichenholzfässern und Amphore für 6 Monate auf der gesamten Hefe gelagert, ohne Abzug, Schwefelung erst mit dem ersten Abzug

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 4,6 g/l

Restzucker. 3,6 g/l

Reifepotential. 2024 - 2032

für Veganer geeignet



MUSKATINA 2023 - BIO

„Gelber Muskateller. Unser Muskatina besticht durch sein aromatisches Muskatbukett und die zarte Hollunderblüte in der Nase, pikante Würze erinnernd an Melisse und Thymian, am Gaumen lebendig und frisch, Anklänge von Limette, trocken ausgebaut“



HERKUNFT

Boden. trockene, karge Schotterböden, schottriger Löss.

Klima. Unser Muskateller sitzt am Plateau des Schüttenberges, umzingelt vom Maria Ellender Wald. Der Schotterboden erhitzt sich am Tag sehr stark, kühlt jedoch in der Nacht schnell wieder ab. Diese großen Tag-Nacht-Schwankungen sind ideale Bedingungen für die ausgeprägte Aromatik unseres Muskatellers. Der Haidacker und Hagelsberg bringen mit ihren wärmeren Böden auch die reiferen Trauben und die saftige Muskateller-Frucht in unseren Muskatina.

GENUSS

Speiseempfehlung. sommerliche Salate, Quiche Lorraine, leichte Fisch- und Huhngerichte oder man genießt das edle und köstliche Aroma dieses Weines für sich alleine in stillen Stunden.

Glaskultur. „Universal-Glas“ (z.B. Chardonnay- oder Chiantiglas).

Trinktemperatur. 7-9°C

VINIFIKATION

Ernte. 14. September 2023, selektive Handlese, Großkisten.

Selektion. Ganztrauben & Einzelbeeren-selektionierung.

Maischestandzeit. teilweise 8 Stunden, teilweise über Nacht

Gärung. temperaturkontrolliert, Edelstahltank, 18 °C, 14 Tage lang.

Ruhezeit. 4 Wochen nach der Gärung auf der Hefe, 1. Abstich, Lagerung auf der Feinhefe für weitere 4 Monate

Alkohol. 11,5 % Vol

Säure. 5,9 g/l

Restzucker. 2,5 g/l

Trinkreife. 2024 – 2028

für Veganer geeignet



ROSANNA 2023 - BIO

„helles Zwiebelrot, belebend frischer angenehmer Fruchtcharme, Himbeeren, finessenreiches Säurespiel, saftig am Gaumen. Summerfeeling!“



HERKUNFT

Ried. Saftabzug vom Rubin Carnuntum (Zweigelt) und Merlot

Boden. unser Zweigelt und auch der Merlot wachsen auf nährstoffreichen und warmen Lössböden in den nicht zu heißen Lagen des Arbesthaler Hügellandes, um die frische Frucht und eine angenehme Säure zu erhalten

Klima. Carnuntums Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Der See bringt warme Luft und bedingt somit die hohe Reife und samtigen Tannine der Trauben. Die kühlen Winde von der nördlich gelegenen Donau und auch die niedrigen Temperaturen während der Nacht erhalten die lebendige Frucht und den Charme der Weine.

GENUSS

Speiseempfehlung. Rosè, ein Glas Wein für den Frühling und Sommer, passend zu Gemüse-, Nudel-(Lasagne)- und Fischgerichten, kaltem Buffet

Glaskultur. Chiantiglas
Trinktemperatur. 10 °C

VINIFIKATION

Ernte. 15.-23. Sept. 2023, selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Ganztrauben & Einzelbeeren-selektionierung

30 % Method Saignée. 3 Stunden Maischestandzeit – danach Saftabzug von der Rotweinaishefe

70% Direktpressung. gleich nach der Ernte werden die Trauben wie bei Weißwein abgepresst und als Saft vergoren

Gärung. temperaturkontrolliert, Edelstahltank, ca. 18 °C, 14 Tage lang

Ruhezeit. 1. Abstich 3 Wochen nach der Gärung, Lagerung auf der Feinhefe für weitere 4 Wochen

Alkohol. 13 % Vol

Säure. 5,9 g/l

Restzucker. 3 g/l

Trinkreife. 2024 – 2029

für Veganer geeignet



ZWEIGELT CARNUNTUM 2021 - BIO

„Zweigelt ganz klassisch. dunkles Rubingranat, einladende kirschige Frucht, feine Gewürzanklänge, jugendlicher Charme, am Gaumen saftig und elegant, bietet Trinkfreude“



HERKUNFT

Ried Riedencuvée

Boden. tiefgründige, nährstoffreich Lössböden
Klima. Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Somit ist unsere Region geprägt von warmen Spätsommern und Herbst, wodurch eine hohe physiologische Reife der blauen Trauben entsteht. Die kühlen Winde der nahe gelegenen Donau bringen jedoch auch etwas Abkühlung während der Nächte und sorgen für eine frische und elegante Stilistik der Weine.

GENUSS

Speiseempfehlung. Oliven, Wurstwaren, Terrinen, kalte Fleischgerichte oder klassische Küche wie Schwein, Kalb oder Huhn, Fisch, mediterrane Küche, Käse mit dezemtem Geschmack
Glaskultur. Chianti- oder Bordeaux-Glas
Trinktemperatur. 16 – 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 20. & 21. September 2021, genaue selektive Handlese in Großkisten

Selektion. nur 100% gesunde und reife Trauben wurden über schonende Vibrations-tische verarbeitet

Gärung. temperaturkontrolliert, Edelstahltank, 28 °C für eine optimale Auslaugung der Farb-, Aroma und Gerbstoffe in den Schalen und trotzdem Frische und Frucht zu erhalten
Mazeration. 2 Wochen nach Ende der Gärung

BSA. gleich im Anschluss an die Gärung im Stahltank und in großen Eichenholzfässer
Reifung. 18 Monate in großen Eichenholzfässern

Alkohol. 13.5 % Vol

Säure. 5,6 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2023 - 2028

für Veganer geeignet



CARNUNTUM CUVÉE 2022 - BIO

„Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot, schönes Rubingranat, würzige Frucht, dunkelbeerig, saftig und elegant mit angenehmen Tanninen, trinkanimierend und durchstrukturiert, pikante Würze“



HERKUNFT

Ried. Riedencuvée aus 60 % Zweigelt, 20 % Blaufränkisch & 20% Merlot

Boden. Lehm- und Lössböden

Klima. Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Somit ist unsere Region geprägt von warmen Spätsommern und Herbstes was eine hohe physiologische Reife der blauen Trauben bewirkt. Die kühlen Winde der nahe gelegenen Donau bringen jedoch auch etwas Abkühlung während der Nächte und sorgen für eine frische und elegante Stilistik unserer Weine.

GENUSS

Speiseempfehlung. kalte Fleischgerichte oder klassische Küche mit Schwein und Rind, gebratene Ente mit Rotkraut, Huhn in würziger Zubereitung, mediterrane Speisen, Käsebuffet
Glaskultur. Chianti- oder Bordeaux-Glas
Trinktemperatur. 16 – 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 13. Sept. 2022 (Zw), 28. Sept 2022 (BF), 28. Sept. 2022 (Me), selektive Handlese in Großkisten

Selektion. Ganztrauben & Einzelbeeren schonend auf Vibrationsbändern

Gärung. temperaturkontrolliert, Edelstahltank, 28-30 °C für eine optimale Auslaugung der Farb-, Aroma und Gerbstoffe in den Schalen und trotzdem Frische und Frucht zu erhalten

Mazeration. 2 Wochen nach Ende der Gärung

BSA. gleich im Anschluss an die Gärung im Stahltank und in großen Eichenholzfässer
Reifung. 18 Monate in großen Eichenholzfässern, anschließend im Edelstahltank

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 5,5 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2024 - 2029

für Veganer geeignet



RUBIN CARNUNTUM 2022 - BIO

„Zweigelt! Rubingranat mit jugendlichen violetten Reflexen, in der Nase dunkle Kirschen, am Gaumen saftige Beerenfrucht, elegante Säure und typische pfeffrige Würze im Finish, balanciert und angenehmes Tanninrückgrat, ein Wein mit Charme und Gebietstypizität“



HERKUNFT

Gebietsmarke der Rubin Carnuntum Weingüter. Rubin Carnuntum steht für einen besonders gebietstypischen Zweigelt, der die Charakteristik der Region widerspiegelt. Davor muss jedoch jeder Wein die Prüfung durch eine Kostjury bestehen.

Riedencuvée

Boden. leicht schottrige Lössböden

Klima. Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Diese Kombination bringt eine hohe Reife und gleichzeitig lebendige Säure und frische Frucht der blauen Trauben, woraus die typische Eleganz und Finesse der Weine der Region entstehen.

GENUSS

Speiseempfehlung. Rind, Lammkeule, Wild (Reh, Hirsch, Wildschwein, Hase) Huhn in Rotwein, Käse, Nüsse - aber auch als Wein für besinnliche Stunden

Glas. Bordeaux-Glas

Temperatur. Aroma und Geschmack entfalten sich je nach Temperatur anders, das Belüften und die Trinktemperatur haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines; Empfehlung: 18°C

VINIFIKATION

Ernte. 13.-15. September 2022, selektive Handernernte

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Edelstahltanks bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen

Mazeration. 2 Wochen nach der Gärung BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in gebrauchten Barriques

Ruhezeit. in gebrauchten französischen Barriquefässern für 12 Monate

Füllung. November 2023

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 5,5 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2024 - 2030

für Veganer geeignet



PRELENKIRCHEN BLAUFRÄNKISCH 2020

„Typisch für die Weinbaugemeinde Prellenkirchen ist der Blaufränkisch, der am Spitzerberg seit vielen Generationen einen wichtigen Stellenwert hat und eine ganz eigenständige, besonders elegante Typizität entwickelt: saftige, helle Beerenfrucht, samtiges Tannin unterlegt mit feiner Kräuterwürze“



HERKUNFT

Ried. aus verschiedenen Weingärten vom Südhang des Spitzerbergs bei Prellenkirchen
Boden. sandige und schluffig-tonige Sedimente auf Kalkstein

Klima. Die Solitär-Stellung des Berges mitten in der Pforte zwischen Alpen und Karpaten sorgt für extreme Trockenheit. Starke Luftströmungen aus dem Südosten geben atlantischen Regenwettern keine Chance und ständige thermische Aufwinde trocknen jede Feuchtigkeit in Windeseile ab.

GENUSS

Speiseempfehlung. Wildragout, aber fetthaltiger Fisch mit kräftiger Sauce

Glaskultur. großes Rotweinglas

Trinktemperatur. 18°, das servieren leicht gekühlt lässt den Wein im Glas voll entwickeln

VINIFIKATION

Ernte. selektive Handlese am 2.10.2020
Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Edelstahltanks bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen

Mazeration. 2 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in gebrauchten Barriquefässern
Ruhezeit. in gebrauchten Barriquefässern für 18 Monate auf der Feinhefe

Alkohol. 13 % Vol

Säure. 5,4 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2023 - 2031

für Veganer geeignet



EDLES TAL® GÖTTLESBRUNN 2021 - BIO

„Typsich Göttlesbrunn. Zweigelt dominiert mit Merlot & Syrah, Rubingranat mit dunklen Reflexen, saftige dunkle Beeren und dunkle Schokolade, am Gaumen geschmeidig und elegant, angenehmer Extraktsüße, gut integriertes Tannin, Harmonie“



HERKUNFT

Ried. aus den Weingärten auf der Hügelkette rund um Göttlesbrunn
Boden. leicht sandige Lössböden, Schotter
Klima. Diese Lagen stehen unter starkem pan-nonischem Klimaeinfluss. Durch die Nähe der Donau aus dem Norden und des Neusiedlersees im Südosten gedeihen hier Trauben mit hoher physiologischer Reife und gleichzeitiger frischer und kerniger Frucht.

GENUSS

Speiseempfehlung. dunkles Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild kräftig gewürzt und Käsebuffet
Glaskultur. Bordeaux-Glas
Trinktemperatur. 18° bis 20°C, das Öffnen dieses Weines (ca. 6 Stunden) vor dem Genuss ist empfehlenswert

VINIFIKATION

Ernte. selektive Handlese, Zweigelt: 29.09.2021, Merlot: 11.10.2021, Syrah: 4.10.2021, Großkisten
Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung. in Edelstahltanks bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen
Mazeration. 2 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in gebrauchten Barriquefässern
Ruhezeit. in gebrauchten Barriquefässern für 18 Monate auf der Feinhefe

Alkohol. 14 % Vol
Säure. 5,4 g/l
Restzucker. 1,0 g/l
Trinkreife. 2024 - 2032

für Veganer geeignet



RIED HAIDACKER 1^{ÖTW} GÖTTLESBRUNN 2017

„dunkles Rubinrot, in der Nase intensive Würze, leicht röstige und erdigen Anklänge, auch am Gaumen saftige, dunkle Frucht mit reifer, samtiger Tanninstruktur und pfeffriger Würze im Finish, charmante Extraktstüße, eleganter Abgang“



HERKUNFT

Ried. Haidacker in Göttesbrunn - mit dem Jahrgang 2017 wurde die Ried Haidacker zur Ersten Lage in Carnuntum klassifiziert und zählt somit zu den bedeutendsten Lagen der gesamten Region **Boden.** nährreicher Lössboden mit Schottereinschwemmungen

Klima. In der Ried Haidacker steht mit 35 Jahren unsere älteste & beste Zweigeltanlage. Der karge Schotter an der Oberfläche ließ die Reben tief wurzeln und durch den nährreichen Lössboden darunter werden die Reben konstant mit ausreichend Nährstoffen & Wasser versorgt, was zu einer intensiven, saftigen & dunklen Frucht in den Trauben führt. Die begünstigte Süd-süd-ost Lage bedingt eine optimale Sonneneinstrahlung und somit hohe Riefe der Trauben. Die nahe Donau mit ihren kühlen Winden bewahrt aber auch die Frische und Spannung der Traubenfrucht.

GENUSS

Speiseempfehlung. dunkles Fleisch gebraten mit kräftiger Sauce, würzige Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine

Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 18. September 2017, selektive Handlese, Großkisten
Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen

Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in 500 l Fässern

Ruhezeit. in neuen 500 l Fässern für 18 Monate

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 5,5 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2019 - 2027+

für Veganer geeignet



RIED HAIDACKER 1^{ÖTW} GÖTTLESBRUNN 2018

„dunkles Rubinrot, in der Nase intensive Würze, leicht röstige und erdigen Anklänge, auch am Gaumen saftige, dunkle Frucht mit reifer, samtiger Tanninstruktur und pfeffriger Würze im Finish, charmante Extraktstüße, eleganter Abgang“



HERKUNFT

Ried. Haidacker in Göttesbrunn - mit dem Jahrgang 2017 wurde die Ried Haidacker zur Ersten Lage in Carnuntum klassifiziert und zählt somit zu den bedeutendsten Lagen der gesamten Region **Boden.** nährreicher Lössboden mit Schottereinschwemmungen

Klima. In der Ried Haidacker steht mit 35 Jahren unsere älteste & beste Zweigeltanlage. Der karge Schotter an der Oberfläche ließ die Reben tief wurzeln und durch den nährreichen Lössboden darunter werden die Reben konstant mit ausreichend Nährstoffen & Wasser versorgt, was zu einer intensiven, saftigen & dunklen Frucht in den Trauben führt. Die begünstigte Süd-süd-ost Lage bedingt eine optimale Sonneneinstrahlung und somit hohe Riefe der Trauben. Die nahe Donau mit ihren kühlen Winden bewahrt aber auch die Frische und Spannung der Traubenfrucht.

GENUSS

Speiseempfehlung. dunkles Fleisch gebraten mit kräftiger Sauce, würzige Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine
Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 11. September 2018 selektive Handlese in Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen

Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in 500 l Fässern

Ruhezeit. in gebrauchten 500 l Fässern für 18 Monate

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 5,1 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2020 - 2028+

für Veganer geeignet



RIED HAIDACKER 1^{ÖTW} GÖTTLESBRUNN 2019

„dunkles Rubinrot, in der Nase intensive Würze, leicht röstige und erdigen Anklänge, auch am Gaumen saftige, dunkle Frucht mit reifer, samtiger Tanninstruktur und pfeffriger Würze im Finish, charmante Extraktstüße, eleganter Abgang“



HERKUNFT

Ried. Haidacker in Göttesbrunn - mit dem Jahrgang 2017 wurde die Ried Haidacker zur Ersten Lage in Carnuntum klassifiziert und zählt somit zu den bedeutendsten Lagen der gesamten Region **Boden.** nährreicher Lössboden mit Schottereinschwemmungen

Klima. In der Ried Haidacker steht mit 35 Jahren unsere älteste & beste Zweigelanlage. Der karge Schotter an der Oberfläche ließ die Reben tief wurzeln und durch den nährreichen Lössboden darunter werden die Reben konstant mit ausreichend Nährstoffen & Wasser versorgt, was zu einer intensiven, saftigen & dunklen Frucht in den Trauben führt. Die begünstigte Süd-süd-ost Lage bedingt eine optimale Sonneneinstrahlung und somit hohe Riefe der Trauben. Die nahe Donau mit ihren kühlen Winden bewahrt aber auch die Frische und Spannung der Traubenfrucht.

GENUSS

Speiseempfehlung. dunkles Fleisch gebraten mit kräftiger Sauce, würzige Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine
Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 17. September 2019 selektive Handlese in Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen

Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in 500 l Fässern

Ruhezeit. in gebrauchten 500 l Fässern für 18 Monate mit der Vollhefe

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 5,1 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2021- 2031+

für Veganer geeignet



RIED HAIDACKER 1^{ÖTW} GÖTTLESBRUNN 2020

„dunkles Rubinrot, in der Nase intensive Würze, leicht röstige und erdigen Anklänge, auch am Gaumen saftige, dunkle Frucht mit reifer, samtiger Tanninstruktur und pfeffriger Würze im Finish, charmante Extraktstüße, eleganter Abgang“



HERKUNFT

Ried. Haidacker in Göttesbrunn - mit dem Jahrgang 2017 wurde die Ried Haidacker zur Ersten Lage in Carnuntum klassifiziert und zählt somit zu den bedeutendsten Lagen der gesamten Region **Boden.** nährreicher Lössboden mit Schottereinschwemmungen

Klima. In der Ried Haidacker steht mit 35 Jahren unsere älteste & beste Zweigeltanlage. Der karge Schotter an der Oberfläche ließ die Reben tief wurzeln und durch den nährreichen Lössboden darunter werden die Reben konstant mit ausreichend Nährstoffen & Wasser versorgt, was zu einer intensiven, saftigen & dunklen Frucht in den Trauben führt. Die begünstigte Süd-süd-ost Lage bedingt eine optimale Sonneneinstrahlung und somit hohe Riefe der Trauben. Die nahe Donau mit ihren kühlen Winden bewahrt aber auch die Frische und Spannung der Traubenfrucht.

GENUSS

Speiseempfehlung. dunkles Fleisch gebraten mit kräftiger Sauce, würzige Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine
Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 22. September 2020 selektive Handlese in Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen

Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in 500 l Fässern

Ruhezeit. in gebrauchten 500 l Fässern für 18 Monate mit der Vollhefe

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 5,2 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2022- 2032+

für Veganer geeignet



RIED HAIDACKER 1^{ÖTW} GÖTTLESBRUNN 2021

„dunkles Rubinrot, in der Nase intensive Würze, erdigen, leicht laubige Anklänge, auch am Gaumen saftige, dunkle Frucht mit reifer, samtiger Tanninstruktur und pfeffriger Würze im Finish, charmante Extraktstüße, eleganter Abgang“



HERKUNFT

Ried. Haidacker in Göttesbrunn - mit dem Jahrgang 2017 wurde die Ried Haidacker zur Ersten Lage in Carnuntum klassifiziert und zählt somit zu den bedeutendsten Lagen der gesamten Region **Boden**. nährreicher Lössboden mit Schottereinschwemmungen

Klima. In der Ried Haidacker steht mit 35 Jahren unsere älteste & beste Zweigeltanlage. Der karge Schotter an der Oberfläche ließ die Reben tief wurzeln und durch den nährreichen Lössboden darunter werden die Reben konstant mit ausreichend Nährstoffen & Wasser versorgt, was zu einer intensiven, saftigen & dunklen Frucht in den Trauben führt. Die begünstigte Süd-süd-ost Lage bedingt eine optimale Sonneneinstrahlung und somit hohe Riefe der Trauben. Die nahe Donau mit ihren kühlen Winden bewahrt aber auch die Frische und Spannung der Traubenfrucht.

GENUSS

Speiseempfehlung. dunkles Fleisch gebraten mit kräftiger Sauce, würzige Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine

Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 28. September 2021 selektive Handlese in Großkisten
Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen

Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in 500 l Fässern

Ruhezeit. in gebrauchten 500 l Fässern für 18 Monate mit der Vollhefe

Alkohol. 13,5 % Vol

Säure. 5,3 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2024- 2034+

für Veganer geeignet



RIED BÄRNREISER 1^{ÖTW} HÖFLEIN ANNA-CHRISTINA 2017

„Anna-Christina, die Cuvée vereint die Würze des Zweigelts, die kernige Frucht des Cabernet Sauvignons und die samtige Dichte des Merlots; intensives Rubingranat mit schwarzen Reflexen, in der Nase dunkle Beerenfrucht & erinnernd an weißen Pfeffer, am Gaumen feine Extraktsüße, interessante Würze, elegantes Tanninspiel, Charme und Länge. benannt nach den Töchtern Annemarie und Christina - 65 % Zweigelt, 25% Merlot & 10% Cabernet Sauvignon.“



HERKUNFT

Herkunft. Ried Bärnreiser in Höflein
Boden. sandige Lössböden

Klima. Die Ried Bärnreiser ist eine der wärmsten Lagen inmitten unserer Hügelkette, da sie durch ihre südliche Ausrichtung maximale Sonneneinstrahlung erlaubt und klimatisch stärker vom Pannonikum, als von der kühlen Donau im Norden beeinflusst wird. Gemeinsam mit den nährstoffreichen, sandigen Lössböden führt das zu einer sehr konstanten Reifung der Trauben und einer seidigen Tanninstruktur. Deshalb spiegelt für uns unsere Zweigelt dominierte Cuvée am besten die Charakteristik dieser besonderen Lage Ried Bärnreiser wider.

GENUSS

Speisen. Rind und Wild, gebraten in kräftiger Soße, würzige Käsevariationen mit Nüssen.

Glas. Bordeaux-Glas.

Temperatur. ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und dekantieren haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°

VINIFIKATION

Ernte. ausgereifene Trauben, 22.9.-12.10.2017

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenreife im Keller.

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen.

Mazeration. 4 Wochen nach der Gärung.

BSA. malolaktische Gärung in Barriquefässern
Ruhezeit. jede Sorte separat, 60% neue Barriquefässer, 18 Monate.

Cuvéetierung. Mitte April, nach sorgfältiger sensorischer Kontrolle, 2 Monat Ruhezeit im Tank.

Füllung. August 2019

Alkohol. 14 % Vol

Säure. 5,5g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Reifepotential. 2019 – 2029+

für Veganer geeignet



RIED BÄRNREISER 1^{er} HÖFLEIN ANNA-CHRISTINA 2018

„Anna-Christina, die Cuvée vereint die Würze des Zweigelt, die kernige Frucht des Cabernet Sauvignons und die samtige Dichte des Merlots; intensives Rubingranat mit schwarzen Reflexen, in der Nase dunkle Beerenfrucht & erinnernd an weißen Pfeffer, am Gaumen feine Extraktsüße, interessante Würze, elegantes Tanninspiel, Charme und Länge. benannt nach den Töchtern Annemarie und Christina - 65 % Zweigelt, 25% Merlot & 10% Cabernet Sauvignon.“



HERKUNFT

Herkunft. Ried Bärnreiser in Höflein Boden. sandige Lössböden

Klima. Die Ried Bärnreiser ist eine der wärmsten Lagen inmitten unserer Hügelkette, da sie durch ihre südliche Ausrichtung maximale Sonneneinstrahlung erlaubt und klimatisch stärker vom Pannonikum, als von der kühlen Donau im Norden beeinflusst wird. Gemeinsam mit den nährstoffreichen, sandigen Lössböden führt das zu einer sehr konstanten Reifung der Trauben und einer seidigen Tanninstruktur. Deshalb spiegelt für uns unsere Zweigelt dominierte Cuvée am besten die Charakteristik dieser besonderen Lage Ried Bärnreiser wider.

GENUSS

Speisen. Rind und Wild, gebraten in kräftiger Soße, würzige Käsevariationen mit Nüssen.

Glas. Bordeaux-Glas.

Temperatur. ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und dekantieren haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°

VINIFIKATION

Ernte. ausgelesene Trauben, Zweigelt: 13.09.2018 Merlot: 26.09.2018, CS: 27.09.2018, selektive Handlese.

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller.

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen.

Mazeration. 4 Wochen nach der Gärung. BSA. malolaktische Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit. jede Sorte separat, 60% neue Barriquefässer, 18 Monate.

Cuvéetierung. Mitte April, nach sorgfältiger sensorischer Kontrolle, 4 Monat Ruhezeit im Tank.

Füllung. August 2020

Alkohol. 14 % Vol

Säure. 5,1 g/l

Restzucker. 1,4 g/l

Reifepotential. 2020 – 2030+



für Veganer geeignet

RIED BÄRNREISER¹ HÖFLEIN ANNA-CHRISTINA 2019

„Anna-Christina, die Cuvée vereint die Würze des Zweigelts, die kernige Frucht des Cabernet Sauvignons und die samtige Dichte des Merlots; intensives Rubingranat mit schwarzen Reflexen, in der Nase dunkle Beerenfrucht & erinnernd an weißen Pfeffer, am Gaumen feine Extraktsüße, interessante Würze, elegantes Tanninspiel, Charme und Länge. benannt nach den Töchtern Annemarie und Christina - 65 % Zweigelt, 25% Merlot & 10% Cabernet Sauvignon.“



HERKUNFT

Herkunft. Ried Bärnreiser in Höflein

Boden. sandige Lössböden

Klima. Die Ried Bärnreiser ist eine der wärmsten Lagen inmitten unserer Hügelkette, da sie durch ihre südliche Ausrichtung maximale Sonneneinstrahlung erlaubt und klimatisch stärker vom Pannonikum, als von der kühlen Donau im Norden beeinflusst wird. Gemeinsam mit den nährstoffreichen, sandigen Lössböden führt das zu einer sehr konstanten Reifung der Trauben und einer seidigen Tanninstruktur. Deshalb spiegelt für uns unsere Zweigelt dominierte Cuvée am besten die Charakteristik dieser besonderen Lage Ried Bärnreiser wider.

GENUSS

Speisen. Rind und Wild, gebraten in kräftiger Soße, würzige Käsevariationen mit Nüssen.

Glas. Bordeaux-Glas.

Temperatur. ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und dekantieren haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°

VINIFIKATION

Ernte. ausgelesene Trauben, Zweigelt: 17.09.2019 Merlot & CS: 8.10.2019, selektive Handlese.

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller.

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen.

Mazeration. 4 Wochen nach der Gärung. BSA. malolaktische Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit. jede Sorte separat, 60% neue Barriquefässer, 18 Monate, mit Feinhefe Cuvéetierung. Mitte April 2021, nach sorgfältiger sensorischer Kontrolle, 4 Monat Ruhezeit im Tank.

Füllung. August 2021

Alkohol. 14 % Vol

Säure. 5,1 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Reifepotential. 2021 – 2031+



für Veganer geeignet

RIED BÄRNREISER 1^{ÖTW} HÖFLEIN ANNA-CHRISTINA 2020

„Anna-Christina, die Cuvée vereint die Würze des Zweigelt, die kernige Frucht des Cabernet Sauvignons und die samtige Dichte des Merlots; intensives Rubingranat mit schwarzen Reflexen, in der Nase dunkle Beerenfrucht & erinnernd an weißen Pfeffer, am Gaumen feine Extraktsüße, interessante Würze, elegantes Tanninspiel, Charme und Länge. benannt nach den Töchtern Annemarie und Christina - 65 % Zweigelt, 20 % Merlot, 15 % Blaufränkisch“



HERKUNFT

Herkunft. Ried Bärnreiser in Höflein

Boden. sandige Lössböden

Klima. Die Ried Bärnreiser ist eine der wärmsten Lagen inmitten unserer Hügelkette, da sie durch ihre südliche Ausrichtung maximale Sonneneinstrahlung erlaubt und klimatisch stärker vom Pannonikum, als von der kühlen Donau im Norden beeinflusst wird. Gemeinsam mit den nährstoffreichen, sandigen Lössböden führt das zu einer sehr konstanten Reifung der Trauben und einer seidigen Tanninstruktur. Deshalb spiegelt für uns unsere Zweigelt dominierte Cuvée am besten die Charakteristik dieser besonderen Lage Ried Bärnreiser wider.

GENUSS

Speisen. Rind und Wild, gebraten in kräftiger Soße, würzige Käsevariationen mit Nüssen.

Glas. Bordeaux-Glas.

Temperatur. ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und dekantieren haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°

VINIFIKATION

Ernte. ausgelesene Trauben, Zweigelt: 24.09.2020 Merlot & CS: 8.10.2020, selektive Handlese.

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller.

Gärung. in Holzgärständen bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen.

Mazeration. 4 Wochen nach der Gärung. BSA. malolaktische Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit. jede Sorte separat, 60% neue Barriquefässer, 18 Monate, mit Feinhefe Cuvéetierung. Mitte April 2022, nach sorgfältiger sensorischer Kontrolle, 4 Monat Ruhezeit im Tank.

Füllung. August 2022

Alkohol. 14 % Vol

Säure. 5,0 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Reifepotential. 2022 – 2032+

für Veganer geeignet



RIED BÄRNREISER 1^{er} HÖFLEIN ANNA-CHRISTINA 2021

„Die Cuvée basiert auf der saftigen Frucht des Zweigeltls und wird unterstützt von der Würze und Struktur des Blaufränkisch, sowie der samtigen Dichte des Merlots. Intensives Rubinrot mit schwarzen Reflexen, in der Nase Brombeere und Cassis, Nougat und Zeder, am Gaumen feine Extraktstoffe, dicht und balancierter Trinkfluss, Bitterschokolade, engmaschiges, feinkörniges Finish, sehr langer Nachhall, Heidelbeere und ebenfalls Cassis im Rückaroma. Die Cuvée wurde 1999 von Franz & Christine zum ersten Mal kreiert und nach den Töchtern Annemarie und Christina benannt.“



HERKUNFT

Herkunft. Ried Bärnreiser in Höflein

Boden. sandige Lössböden

Klima. Die Ried Bärnreiser ist eine der wärmsten Lagen inmitten unserer Hügelkette, da sie durch ihre südliche Ausrichtung maximale Sonneneinstrahlung erlaubt und klimatisch stärker vom Pannonikum, als von der kühlen Donau im Norden beeinflusst wird. Gemeinsam mit den nährstoffreichen, sandigen Lössböden führt das zu einer sehr konstanten Reifung der Trauben und einer seidigen Tanninstruktur. Deshalb spiegelt für uns unsere Zweigelt dominierte Cuvée am besten die Charakteristik dieser besonderen Lage Ried Bärnreiser wider.

GENUSS

Speisen. Rind und Wild, gebraten in kräftiger Soße, würzige Käsevariationen mit Nüssen.

Glas. Bordeaux-Glas.

Temperatur. ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und dekantieren haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°

VINIFIKATION

Ernte: ausgeselehte Trauben, Zweigelt: 29.09.2021, BF: 5.10.2021, Merlot: 12.10.2021, selektive Handlese.

Selektion: Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller.

Gärung: in Holzgärständern bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen.

Mazeration: 4 Wochen nach der Gärung.

BSA: malolaktische Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit: jede Sorte separat, 60% neue Barriquefässer, 18 Monate.

Cuvéetierung: Ende April 2023, nach sorgfältiger sensorischer Kontrolle, 4 Monat Ruhezeit im Tank.

Füllung: August 2023

Alkohol: 14 % Vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Reifepotential: 2024 – 2034+

für Veganer
geeignet



ST. LAURENT 2022 bio

„urtypisch Österreich, dunkles Rubingranat, in der Nase verschiedene saftige Beeren, erinnert an Heidelbeeren, am Gaumen elegant mit zart schmelzendem Nougat, erdige Anklänge erinnern an frisches Laub, Harmonie und Finesse, perfekte Balance“



HERKUNFT

Ried. Kräften

Boden. wüchsige lehmige Lössböden

Klima. Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. In Kombination eine perfekte Voraussetzung für St. Laurent. Hier entwickelt er eine hohe Reife und kann gleichzeitig die lebendige Säure und frische Frucht erhalten, welche seine Eleganz und Finesse prägen.

GENUSS

Speiseempfehlung. zu dunklem Fleisch, gebraten, gegrillt oder in kräftiger Soße und zu allen Käsearten

Glaskultur. Burgunderglas

Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. ausgereifte, hochreife Trauben, 7. September 2022, selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Edelstahltanks bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen, aber die typische Frische & Frucht des St. Laurents zu erhalten

Mazeration. 2 Wochen nach der Gärung BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in gebrauchten 500 l Fässern

Ruhezeit. in gebrauchten 500 l Fässern für 16 Monate

Alkohol. 13 % Vol

Säure. 5,5 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2024 - 2034

für Veganer geeignet



MERLOT 2018

„Rubingranat mit dunklem Kern, getrocknete Zwetschken, saftige dunkle Beeren, Anklänge von Nougat, am Gaumen geschmeidig, samtig und rund, elegante Würze im Abgang, macht viel Druck, langanhaltend“



HERKUNFT

Ried. Bärnreiser in Höflein
Boden. tiefgründige, warme Lössböden mit Schottereinschwemmungen
Klima. Bärnreiser bildet eine der wärmsten Lagen unserer Region, deren tiefgründige Böden die Wärme des Tages speichern und über Nacht langsam wieder abgeben. Somit ist eine perfekte Wasser- und Nährstoffversorgung der Reben und weiters eine konstante Wärmeeinstrahlung gegeben und die Merlottrauben erlangen hier fast immer ihre höchste Reife.

GENUSS

Speiseempfehlung. zu kräftigen Fleischspeisen, gegrillt, gebraten oder in Soße, Lamm, Käse
Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 26. September 2018, selektive Handlese, Großkisten
Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung. in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,
Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern
Ruhezeit. in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 17 Monate

Alkohol. 15 % Vol
Säure. 5,0 g/l
Restzucker. 2 g/l
Trinkreife. 2021 - 2031+

für Veganer geeignet



MERLOT 2019

„Rubingranat mit dunklem Kern, saftige dunkle Beeren, intensive Cassis, Anklänge von Nougat, am Gaumen geschmeidig, samtig und rund, elegante Würze im Abgang, macht viel Druck, langanhaltend“



HERKUNFT

Ried. Bärnreiser in Höflein
Boden. tiefgründige, warme Lössböden mit Schottereinschwemmungen
Klima. Bärnreiser bildet eine der wärmsten Lagen unserer Region, deren tiefgründige Böden die Wärme des Tages speichern und über Nacht langsam wieder abgeben. Somit ist eine perfekte Wasser- und Nährstoffversorgung der Reben und weiters eine konstante Wärmeeinstrahlung gegeben und die Merlottrauben erlangen hier fast immer ihre höchste Reife.

GENUSS

Speiseempfehlung. zu kräftigen Fleischspeisen, gegrillt, gebraten oder in Soße, Lamm, Käse
Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 8. Oktober 2019, selektive Handlese, Großkisten
Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung. in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,
Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern
Ruhezeit. in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 18 Monate

Alkohol. 15 % Vol
Säure. 4,8 g/l
Restzucker. 1,0 g/l
Trinkreife. 2022 - 2032+

für Veganer geeignet



MERLOT 2020

„Rubingranat mit dunklem Kern, getrocknete Zwetschken, saftige dunkle Beeren, Anklänge von Nougat, am Gaumen geschmeidig, samtig und rund, elegante Würze im Abgang, macht viel Druck, langanhaltend“



HERKUNFT

Ried. Bärnreiser in Höflein
Boden. tiefgründige, warme Lössböden mit Schottereinschwemmungen
Klima. Bärnreiser bildet eine der wärmsten Lagen unserer Region, deren tiefgründige Böden die Wärme des Tages speichern und über Nacht langsam wieder abgeben. Somit ist eine perfekte Wasser- und Nährstoffversorgung der Reben und weiters eine konstante Wärmeeinstrahlung gegeben und die Merlottrauben erlangen hier fast immer ihre höchste Reife.

GENUSS

Speiseempfehlung. zu kräftigen Fleischspeisen, gegrillt, gebraten oder in Soße, Lamm, Käse
Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 8. Oktober 2020, selektive Handlese, Großkisten
Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung. in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,
Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern
Ruhezeit. in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 18 Monate

Alkohol. 14,5 % Vol
Säure. 5,5 g/l
Restzucker. 1,1 g/l
Trinkreife. 2023 - 2033+

für Veganer geeignet



SYRAH 2019

*„dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen,
Tabak, intensive pfeffrige Würze, dunkle, saftige
Beeren und dezenter Anklang von Schokolade,
erinnert an schwarze Oliven, vollmundig mit
lebendigem Abgang“*



HERKUNFT

Ried. Schüttenberg in Göttlesbrunn

Boden. warmer, karger Schotter

Klima. Der Schüttenberg ist die höchste Erhebung in unserem Gebiet und durch seine kargen Schotterböden eine richtige Herausforderung für die Reben. Extreme Trockenheit prägen die Sommer und deshalb muss die Weinrebe tief wurzeln, um an Nährstoffe und Wasser zu gelangen. Am Tag werden die Böden sehr schnell durch die Sonne erhitzt und reflektieren ihre Wärme, in der Nacht kühlen sie jedoch schnell wieder ab und tragen so zur lebendigen Frucht und bestechenden Würze unseres Syrahs bei.

GENUSS

Speiseempfehlung. dunkles Fleisch, Gänseleber, Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine

Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 30. September 2019, selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,

Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit. in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 18 Monate

Alkohol. 14 % Vol

Säure. 5,6 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2022 - 2032+

für Veganer geeignet



SYRAH 2020

„dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen, Tabak, intensive pfeffrige Würze, dunkle, saftige Beeren und dezenter Anklang von Schokolade, erinnert an schwarze Oliven, vollmundig mit lebendigem Abgang“



HERKUNFT

Ried. Schüttenberg in Göttlesbrunn

Boden. warmer, karger Schotter

Klima. Der Schüttenberg ist die höchste Erhebung in unserem Gebiet und durch seine kargen Schotterböden eine richtige Herausforderung für die Reben. Extreme Trockenheit prägen die Sommer und deshalb muss die Weinrebe tief wurzeln, um an Nährstoffe und Wasser zu gelangen. Am Tag werden die Böden sehr schnell durch die Sonne erhitzt und reflektieren ihre Wärme, in der Nacht kühlen sie jedoch schnell wieder ab und tragen so zur lebendigen Frucht und bestechenden Würze unseres Syrahs bei.

GENUSS

Speiseempfehlung. dunkles Fleisch, Gänseleber, Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine

Glaskultur. Bordeauxglas
Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 6. Oktober 2020, selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,

Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit. in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 18 Monate

Alkohol. 14 % Vol

Säure. 5,5 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2023 - 2033+

für Veganer geeignet



CABERNET SAUVIGNON 2018

„dunkles Rubingranat mit schwarzen Reflexen, typische schwarze Johannisbeeren in der Nase, frisch gerösteter Kaffee, erinnert an Vanilleschoten, saftige Cassis und lebendig am Gaumen, elegant strukturiert, reifes Tannin“



HERKUNFT

Ried. Aubühl in Höflein

Boden. karger Sandboden

Klima. Carnuntum zählt in Österreich zwar zu den wärmeren, pannonischen Regionen, der Cabernet Sauvignon benötigt zur vollen Aroma- und vor allem Tanninreife aber sehr heiße und kurze Vegetationsperioden. Die sandigen Böden des Aubühels fordern den Cabernet Sauvignon heraus. Der Stress während des Sommers strengt die Reben an und durch die extreme Erhitzung der Sandböden wird eine optimale Reife der Cabernet Sauvignon Trauben erreicht.

GENUSS

Speiseempfehlung. zu kräftigen Fleischspeisen, gegrillt, gebraten oder in Soße, Lamm, Käse

Glaskultur. Bordeauxglas

Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 27. Oktober 2018, selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,

Mazeration. 4 Wochen nach der Gärung BSA. nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit. in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 20 Monate

Alkohol. 14,5 % Vol

Säure. 5,1 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2021 - 2031+

für Veganer geeignet



CABERNET SAUVIGNON 2019

„dunkles Rubingranat mit schwarzen Reflexen, typische schwarze Johannisbeeren in der Nase, frisch gerösteter Kaffee, erinnert an Vanilleschoten, saftige Cassis und lebendig am Gaumen, elegant strukturiert, reifes Tannin“



HERKUNFT

Ried. Aubühl in Höflein

Boden. karger Sandboden

Klima. Carnuntum zählt in Österreich zwar zu den wärmeren, pannonischen Regionen, der Cabernet Sauvignon benötigt zur vollen Aroma- und vor allem Tanninreife aber sehr heiße und kurze Vegetationsperioden. Die sandigen Böden des Aubühels fordern den Cabernet Sauvignon heraus. Der Stress während des Sommers strengt die Reben an und durch die extreme Erhitzung der Sandböden wird eine optimale Reife der Cabernet Sauvignon Trauben erreicht.

GENUSS

Speiseempfehlung. zu kräftigen Fleischspeisen, gegrillt, gebraten oder in Soße, Lamm, Käse

Glaskultur. Bordeauxglas

Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 8. Oktober 2019, selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,

Mazeration. 4 Wochen nach der Gärung BSA. nach der Pressung Malolaktische

Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit. in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 18 Monate

Alkohol. 14 % Vol

Säure. 5,5 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2022 - 2032+

für Veganer geeignet



CABERNET SAUVIGNON 2020

„dunkles Rubingranat mit schwarzen Reflexen, typische schwarze Johannisbeeren in der Nase, frisch gerösteter Kaffee, erinnert an Vanilleschoten, saftige Cassis und lebendig am Gaumen, elegant strukturiert, reifes Tannin“



HERKUNFT

Ried. Aubühl in Höflein

Boden. karger Sandboden

Klima. Carnuntum zählt in Österreich zwar zu den wärmeren, pannonischen Regionen, der Cabernet Sauvignon benötigt zur vollen Aroma- und vor allem Tanninreife aber sehr heiße und kurze Vegetationsperioden. Die sandigen Böden des Aubühels fordern den Cabernet Sauvignon heraus. Der Stress während des Sommers strengt die Reben an und durch die extreme Erhitzung der Sandböden wird eine optimale Reife der Cabernet Sauvignon Trauben erreicht.

GENUSS

Speiseempfehlung. zu kräftigen Fleischspeisen, gegrillt, gebraten oder in Soße, Lamm, Käse

Glaskultur. Bordeauxglas

Trinktemperatur. 18 °C

VINIFIKATION

Ernte. 9. Oktober 2020, selektive Handlese, Großkisten

Selektion. Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung. in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,

Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung BSA. nach der Pressung Malolaktische

Gärung in Barriquefässern

Ruhezeit. in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 18 Monate

Alkohol. 14 % Vol

Säure. 5,4 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Trinkreife. 2023 - 2033+

für Veganer geeignet



NETZL PRIVAT 2021 - BIO

„Netzl's Privat ist die Selektion der besten Fässer aus unserem Keller, die bei unserer familieninternen Verkostung ausgewählt wurden. Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern, in der Nase reife Cassis und Brombeeren,, Tabakaromen, am Gaumen kraftvoll, saftige Zwetschkenfrucht mit Nuancen von Nougat, präsende Tannine, feine Extraktstoffe, konzentriertes Finish“



HERKUNFT

Für unseren Privat verwenden wir nur Trauben aus unseren besten Lagen. Anfang April, nach sorgfältiger sensorischer Kontrolle eines jeden einzelnen Fasses erfolgt die gemeinsame Selektion der besten Fässer durch die gesamte Familie, anschließend weitere 6 Monate Ruhezeit im Barriquefass

GENUSS

Speiseempfehlung. zu dunklem Fleisch kräftig zubereitet, Käsebuffet oder man genießt die Vielfalt des Weines alleine in stillen Stunden
Glaskultur. Bordeaux-Glas
Trinktemperatur. einige Stunden vor dem Genuss öffnen und Dekantieren ist empfehlenswert und hat großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°C

VINIFIKATION

Cuvée. Merlot & Zweigelt
Ernte. ausgewesene, hochreife Trauben, selektive Handlese, Großkisten
Selektion. Kontrolle im Weingarten, Ganztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung. in Holgärständern mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens
Mazeration. 3 Wochen nach der Gärung
BSA. nach der Pressung malolaktische Gärung in neuen Barriques
Ruhezeit. jede Sorte separat in neuen Barriquefässern für 30 Monate
Cuvéetierung. im November
Füllung. Dezember 2023
Alkohol. 14,5 % Vol
Säure. 5,1 g/l
Restzucker. 1,0 g/l
Trinkreife. 2024 - 2039+

für Veganer geeignet



WILDE LIEBE 2021

„Diesen Wein habe ich voll und ganz seiner Bestimmung überlassen – kein Plan, keine Vorgaben. Ich bin einfach den Bedürfnissen der Trauben und des Weines vollkommen wild und mit viel Liebe gefolgt. Nicht mehr und nicht weniger“ – Christina Netzl.



HERKUNFT

Name: Das gleichnamige Gemälde für die Flasche stammt von Iris Marisa Neuner

Sorte: Chardonnay, Sauvignon blanc & Welshriesling

Boden : Schotter & schottriger Lössboden

GENUSS

Speiseempfehlung: alles mit viel Würze und Charakter, Maissuppe, intensive Käsesorten oder nicht zu süße Desserts

Glaskultur: großes Burgunder Glas

Trinktemperatur: 8 °C

VINIFIKATION

Ernte: 22.-29. September 2021, selektive Handlese, Großkisten

Verarbeitung: die gerebelten Beeren ohne quetschen zurück in die Box

Gärung: offene Vergärung auf der Maische
Maischestandzeit: 3 Wochen

Ruhezeit: nach dem Abzug von der Maische 6 Monate ohne Schwefelzugabe in alten Fässern gelagert

Füllung: unfiltriert und ohne Schwefelzugabe

Alkohol: 12 % Vol

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Aroma: Kommt zuerst recht wild aus dem Glas und macht dann Platz für intensive, exotische Frucht nuances, Kräuterwürze und etwas nussige Anklänge, frisches Biskuit, spannendes Tanninrückgrad unterbricht die saftige Frucht, extrem langanhaltend und komplex

für Veganer geeignet



Wein & Anerkennung

International - Falstaff

Ausgezeichnet mit 4/5 Sternen als
„Eines der besten 50 Rotweingüter Österreichs seit 2001“
Privat 2019: 97 Punkte
Privat 2018: 95 Punkte
Privat 2017: 96 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2020: 94 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2019: 96 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2018: 97 Punkte - 3. Platz
Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2017: 95 Punkte
Anna-Christina Ried Bärnreiser 2016: 95 Punkte - Platz 2
Ried Haidacker 1 ÖTW 2020: 92 Punkte
Ried Haidacker 1 ÖTW 2019: 94 Punkte
Ried Haidacker 1 ÖTW 2018: 94 Punkte
Syrah 2020: 92 Punkte
Syrah 2019: 93 Punkte
Syrah 2018: 93 Punkte
Cabernet Sauvignon 2020: 91 Punkte
Cabernet Sauvignon 2019: 93 Punkte
Cabernet Sauvignon 2018: 93 Punkte
Merlot 2020: 94 Punkte - 2. Platz
Merlot 2019: 95 Punkte - 2. Platz
Merlot 2018: 93 Punkte
Edles Tal Göttlesbrunn 2020: 92 Punkte
Edles Tal Göttlesbrunn 2019: 92 Punkte
Edles Tal Göttlesbrunn 2018: 92 Punkte
Rubin Carnuntum 2021: 91 Punkte
Rubin Carnuntum 2020: 91 Punkte
Ried Altenberg Weißburgunder 2021: 93 Punkte
Ried Rothenberg Grüner Veltliner 2021: 92 Punkte

Österreich - À la Carte

Privat 2019: 97 Punkte
Privat 2018: 96+ Punkte
Privat 2017: 96 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW Anna-Christina 2020: 95+ Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW Anna-Christina 2019: 96 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW Anna-Christina 2018: 96 Punkte
Ried Haidacker 1 ÖTW Zweigelt 2020: 94 Punkte
Ried Haidacker 1 ÖTW Zweigelt 2019: 94 Punkte
Edles Tal Göttlesbrunn 2020: 92+ Punkte
Ried Altenberg Weißburgunder 2021: 93 Punkte
Ried Rothenberg Grüner Veltliner 2021: 93 Punkte
Göttlesbrunn weiß 2020: 91 Punkte

International - Gault Millau

Ausgezeichnet mit 4/5 Trauben
Privat 2019: 18,5 Punkte
Privat 2018: 18,5 Punkte - Lieblingswein der Redaktion
Privat 2017: 18 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW Anna-Christina 2020: 18 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW Anna-Christina 2019: 18 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW Anna-Christina 2018: 18,5 Punkte
Ried Bärnreiser 1 ÖTW Anna-Christina 2017: 17,5 Punkte
Ried Haidacker 1 ÖTW Zweigelt 2020: 17 Punkte
Ried Haidacker 1 ÖTW Zweigelt 2019: 17 Punkte
Ried Haidacker 1 ÖTW Zweigelt 2018: 17 Punkte
Ried Haidacker 1 ÖTW Zweigelt 2017: 17 Punkte
Syrah 2018 & 2019: 17,5 Punkte
Cabernet Sauvignon 2018 & 2019: 17 Punkte
Merlot Bärnreiser 2018 & 2019: 16,5 Punkte
Ried Altenberg Weißburgunder 2019 & 2020: 17,5 Punkte
Edles Tal Göttlesbrunn 2020: 17 Punkte

Österreich - „Salon“ Österreichischer Wein

Salonweingut 2022 mit Chardonnay Carnuntum 2021
Salonweingut 2021 mit Ried Rothenberg Grüner Veltliner 2019
Salonweingut 2020 mit Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2017

Österreich - ÖGZ

5 Gläser für Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2017-2019
5 Gläser für Ried Haidacker 1 ÖTW 2017-2019

Österreich – Weinguide rot

5 Sterne für Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ & Ried Haidacker 1 ÖTW 2017-2020

Wine Enthusiast

95 Punkte für Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2017
94 Punkte für Anna-Christina 2016 & Ried Haidacker Zweigelt 2016
93 Punkte für Ried Altenberg Weißburgunder 2018 & Ried Haidacker 1 ÖTW 2017 & Edles Tal Göttlesbrunn 2017

Wine Spectator

91 Punkte für Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2016
91 Punkte für Ried Haidacker 1 ÖTW 2016

Wine Advocate

91 Punkte Ried Rothenberg Grüner Veltliner 2018 & Ried Altenberg Weißburgunder 2018
90 Punkte Ried Haidacker Zweigelt 2016, Anna-Christina Ried Bärnreiser 2016

VINUM Magazin

18,5 Punkte für Ried Bärnreiser 1 ÖTW „Anna-Christina“ 2019 (Sigi Hiss)