

# SCHIFFNERS WEINAUSWAHL

## WEISSWEINE

1/8 L / 0,75 L

### **GRÜNER VELTLINER GMIRK 2022 ANTON BAUER, FEUERSBRUNN, WAGRAM**

3,90 / 22,80

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Elegante Kernobstnote in Verbindung mit zarter Würze. Am Gaumen werden die fruchtigen Faktoren von der saftigen Fruchtsäure intensiviert, kernig und knackig mit jugendlichem Elan. Angenehm rassig bis zum Abgang.

### **GELBER UND ROTER MUSKATELLER 2022 KARL STEININGER, LANGENLOIS, KAMPTAL**

4,00 / 24,00

In unserem Muskateller vereinen sich die Trauben der Gelben und der Roten Muskatellerreben, die gemeinsam stets intensiv-fruchtige Weine hervorbringen. Dieser Wein ist zart strohgelb in der Farbe und hat eine ausgewogene Fruchtnote mit etwas Holunderblüten in der Nase.

### **RIESLING "DER REHBOCK" 2021 SIGHARDT DONABAUM, SPITZ, WACHAU**

4,10 / 24,60

Dieser elegante Riesling ist duftig und mineralisch zugleich. Das Aroma bilden Steinobst, Ringlotten und Zitronat, weißer Pfirsich und Zitronen. Am Gaumen ordentlich Fülle und eine pikante Säure - elegant im Sinne von ausgewogen und trinkanimierend.

### **SAUVIGNON BLANC KROISSBERG 2021 BIO WEINGUT ZAHEL, WIEN**

4,10 / 24,60

Feiner sortentypischer Duft mit klarer Frucht nach Cassis, grünem Paprika und Brennessel, erfrischend feinrassig, animierender Abgang.



# SCHIFFNERS WEINAUSWAHL

## ROSÉWEIN

1/8 L / 0,75 L

**ROSÉ VOM ZWEIGELT 2022**  
**WEINGUT DÜRNBERG, FALKENSTEIN, WEINVIERTEL**

3,50 / 21,00

Animierend satt in der Farbe, feiner Duft nach roten Beeren und Kirschen, am Gaumen saftige Frucht mit feiner Würze und erfrischendem Finish. Ein belebender Aperitif, ein feiner Speisenbegleiter und die beste Wahl für gesellige Stunden.

## ROTWEINE

**ZWEIGELT HEIDEBODEN 2020**  
**GERNOT LEITNER, GOLS, NEUSIEDLERSEE**

3,80 / 22,80

Granatrot mit violetter Randaufhellung. Im Duft nach Kirschen, Minze und etwas Joghurt. Am Gaumen: saftige Kirschen. Fein strukturierte Tannine und ein angenehmer Säurebogen lassen den Wein saftig, frisch und elegant wirken.

**PINOT NOIR 2021**  
**LUDWIG HIEDLER, LANGENLOIS, KAMPTAL**

4,50 / 27,00

Elegante rote Beerenfrucht, Verbene und Hagebutte, etwas Waldhimbeeren, kühl anmutend, fein gezeichnet; am Gaumen eng gepackt, wieder Waldhimbeeren, etwas Wacholder, im Hintergrund Orangenzesten, von gewisser Leichtigkeit und Salzigkeit geprägt, sehr animierend.

**BLAUFRÄNKISCH "FAHNENSCHWINGER" ALTE REBE 2021** 4,80 / 28,80  
**WEINGUT WELLANSCHITZ, NECKENMARKT, MITTELBURGENLAND**

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart floral unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Orangenzesten und Nougat, rotbeerige Anklänge, würziger, pfeffriger Nachhall. Ein Urtyp des Blaufränkischen

**LEGENDS 2020**  
**ERICH SCHEIBLHOFER, ANDAU, NEUSIEDLERSEE**

4,70 / 28,20

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper. (Cabernet Sauvignon, Merlot)

# SCHIFFNERS WEINAUSWAHL

**PRICKELNDES**

**0,1 L / 0,75 L**

## **HOLLERBLÜTEN-ZITRONEN-FRIZZANTE WEINHAUS WAKOLBINGER, LICHTENBERG BEI LINZ**

**4,20/ 29,40**

Erzeugt aus Perlwein und einem Sirup aus frischen Hollerblüten und frischen Zitronen erfüllt dieser Frizzante den Wunsch nach etwas Außergewöhnlichem. Weit mehr als nur ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk entspricht die exklusive Sonderabfüllung von einem der bewährten Winzerpartner des Hauses dem Qualitätsversprechen, das mit dem Namen Wakolbinger verbunden ist.

## **SPARKLING ROSÉ VOM ZWEIFELT DÜRNBERG WINZERSEKT & FRIZZANTE, ÖSTERREICH**

**4,50/ 31,50**

Animierendes Lachs-Rosé, intensive Aromen von Erdbeeren und Weichseln, am Gaumen erdbeerfruchtig mit balancierter Säure und feiner Perlage. Ein eleganter, ausdrucksstarker Rosé - feine Beerenaromen erinnern an Weichseln und Cassis, das feinprickelnde Mousseux und die balancierte Säure garantieren besonderes Trinkvergnügen. Ein herrlicher Aperitif für Kenner und genau das Richtige für festliche Anlässe.

## **MUSKATELLER SEKT KARL STEININGER, LANGENLOIS, KAMPTAL**

**5,80 / 40,60**

Wie frische Muskatellertrauben mit zarten Anklängen von Holunderblüten. Durchgehend balanciert, fein ziselierte Säure, stimmig und ungemein harmonisch mit Fruchtschmelz. Vibrierend am Gaumen, trotzdem schlank mit viel Schwung, untermalt mit feiner Perlage.



# SCHIFFNERS WEINAUSWAHL

## WEISSWEINE

FLASCHE 0,75 L

**WEISSBURGUNDER DER WEIN VOM STEIN** 47,90  
**LUDWIG NEUMAYER, INZERSDORF, TRAISENTAL**

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart tabakig, ein Hauch von Apfel, zart nach Walnuss, Limettenzesten, feine Birnennoten, attraktives Bukett. Saftig, wirkt etwas verhalten, eingebundene Säurestruktur, mineralisch, Kernobst im Abgang, vielseitiger Speisenbegleiter.

**ZIERFANDLER MODLER** 49,60  
**JOHANNES GEBESHUBER, GUMPOLDSKIRCHEN, THERMENEREGION**

Gelbgrün mit Silberreflexen. Feine gelbe Tropenfrucht, Anklänge von Ananas, zart nach Mandarinenzesten, Blütenhonig. Saftig, dabei elegant und kraftvoll, straffe Textur, mineralischer Touch im Abgang, gute Frische und Länge, sicheres Reifepotenzial.

**GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED SCHÜTT** 51,10  
**EMMERICH KNOLL, UNTERLOIBEN, WACHAU**

Schimmerndes Gelb-Grün. Zarte reife Tropenfruchtanklänge, florale Nuancen, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlerer Körper, feine reine Frucht, dezenter Säurebogen, exzellent im Abgang, bleibt gut haften, zitroniger Touch im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

**MORILLON MOARFEITL GROSSE LAGE** 57,40  
**CHRISTOPH NEUMEISTER, STRADEN, SÜDOSTSTEIERMARK**

Dieser kraft- und druckvolle Wein, mit viel Kräuterwürze, Zitrusfrüchten und Eleganz gesegnet, wird in 500 Liter Fässern angebaut und nach 18 Monaten auf die Flasche gezogen.

**ORANGE AERO AMPHORENWEIN** 65,00  
**PLODER, ROSENBERG, ST. PETER A.O., SÜDSTEIERMARK**

Ein Cuvée aus: 35 % Muscaris, 35 % Gelber Traminer, 20 % Sauvignon Blanc, 10 % Gelber Muskateller, Trinkreife bis 2030. Tänzelnd & duftig; betörende vielschichtige Fruchtassoziationen, Litschi, Blüten, Mandel, Heu, Rosenblatt, Zitrus; trocken & Fantasie

# SCHIFFNERS WEINAUSWAHL

## ROTWEINE

FLASCHE 0,75 L

**HEIDEBODEN ROT (ZW,ST.L,M,CS)** **29,40**  
**HANNES REEH, ANDAU, NEUSIEDLERSEE**

Dunkles Rubingranat, in der Nase saftige Waldbeeren, dezenter Holztouch, am Gaumen komplexer Körper, reife Herzkirschen, etwas Nougat, samtige, feine Tannine, angenehme Mineralität.

**ZWEIGELT UNPLUGGED** **38,00**  
**HANNES REEH, ANDAU, NEUSIEDLERSEE**

Nachdem er Mitte September als erster von Hannes Reehs Top-Rotweinen geerntet wurde, verbrachte der Unplugged Zweigelt zwischen 12 und 14 Monate im Barrique - und hat daher einiges zu erzählen: Vollmundig, kräftig und komplex ergänzt er vor allem würzige Speisen. Ein Festtagswein!

**CUVÉE LANZ (ST.L.,ZW,PN)** **42,00**  
**WEINGUT ROMMER, GOLS, NEUSIEDLERSEE**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Zart mit frischem Backwerk unterlegte Kirschenfrucht, feine nussige Aromen, etwas Tabak. Komplex, dunkle Beerenfrucht, integrierte Tannine, frisch strukturiert, nach Weichseln, etwas Nougat im Finale, hat bereits gute Trinkreife!

**CUVÉE "E.M." (BF,M,CS)** **42,00**  
**WEINGUT ROMMER, GOLS, NEUSIEDLERSEE**

Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feinwürzig unterlegte dunkle Beerenfrucht, Nuancen von Brombeeren und Cassis, zart nach Nougat. Saftig, elegant, gut eingebundene Tannine, reife Herzkirschen, bleibt gut haften, ein gut entwickelter Speisenbegleiter mit weiterem Reifepotenzial.

**GABARINZA (ZW,BF,M)** **53,20**  
**GERNOT HEINRICH, GOLS, NEUSIEDLERSEE**

Mit einem zarten Hauch von Feigen unterlegte, dunkle Beerenfrucht, tabakige Würze, reife Kirschen. Stoffig, extraktsüß, elegant, feine Tannine, salzige Mineralität, zeigt bereits gute Länge, sicheres Reifepotenzial.

# SCHIFFNERS WEINAUSWAHL

## ROTWEINE

FLASCHE 0,75 L

### STUHLWERKER (ZW,M,SY)

#### STEFANIE BÖHEIM, ARBESTHAL, CARNUNTUM

36,20

Intensive, jugendliche Farbnoten mit zarter lila Randaufhellung. Komplexe Aromen, Brombeere, Cassis, fein verwobene Holzwürze, Kakao, körperreich, straff, dicht und engmaschiges Finish, feinkörniges Tannin, langer Nachhall, Blutorange und Bitterschokolade im Rückaroma.

### DAS PHANTOM ( BF,M,CS,SY)

#### K + K KIRNBAUER, DEUTSCHKREUZ, MITTELBURGENLAND

36,50

Dunkelgranatrot, vielschichtige, interessante Nase mit intensiven schwarzen Johannisbeer-Aromen und Waldbeer-Noten, feine Röstaromen aus Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen; elegante Cassisfrucht am Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang .

### ANTONIUS (BF,M,CS,SY)

#### WEINGUT ROMMER, GOLS NEUSIEDLERSEE

42,00

Cuvée aus Merlot und Syrah. Tiefes Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. In der Nase feine Kräuterwürze und Nougat, schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Oliven klingt an. Am Gaumen stoffig, schwarze Beerenfrucht, präsen- tannine, schokoladiger Touch im Finish, hat bereits gute Trinkreife!

### PERWOLFF

#### REINHARD KRUTZLER, DEUTSCH-SCHÜTZEN, SÜDBURGENLAND

63,80

Intensiver, tiefroter Blaufränkischer, komplexes Bukett, Cranberry, Heidelbeere, Cassis, kräftiger Wein, engmaschige Textur, fruchtig, lebendiger Trinkfluss, feinstes Gerbstoff, Blutorange und Kornelkirsche im Abgang, Riesenpotenzial.

## SÜSSWEIN

FLASCHE 0,375 L

### GEWÜRZTRAMINER BEERENAUSLESE

#### LEOPOLD SOMMER, DONNERSKIRCHEN, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND

35,00

In der Nase die ersten Vorboten von Rosen und verschiedenen tropischen Früchten. Im Gaumen Litschi und Mango mit einem angenehmen Spiel aus Süsse und Säure. Eleganter Körper mit langem Abgang, der von Aroma und Fruchtsüsse getragen wird.