

Weinbeschreibungen

iris – Rosé Frizzante 2013

Alkohol 13,0 Vol. %, Restzucker 9,0 g/l, Säure 6,5 g/l

Die wie Weißwein verarbeiteten Blaufränkisch Trauben verleihen diesem Frizzante einen zarten Duft nach frischen Erdbeeren. Mit seinem feinem Fruchtaroma und prickelnder Frische bereitet er ein unbeschwertes Trinkvergnügen, leicht und anregend, für jeden Anlass: als Aperitif, zum Feiern, nach dem Essen,...

francisco – Winzersekt Grüner Veltliner/Welschriesling 2012

Alkohol 12,5 Vol. %, Restzucker 9,0 g/l, Säure 8,0 g/l

Mittleres Grüngelb, anhaltendes, feines Mousseux. Entwickeltes, zugängliches Bukett, feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, Steinobst, ein Hauch von Gewürzen. Saftig, leichtfüßige Textur, finessenreiche Säurestruktur, elegant und ausgewogen, feine Extraktsüße, mineralischer Nachhall, ein eleganter Speisenbegleiter.

adrian – Welschriesling 2014

Alkohol 10,5 Vol. %, Restzucker 2,6 g/l, Säure 7,4 g/l

Der junge Welschriesling mit einer für den Jahrgang typischen knackigen, jedoch frischen Säure. Die an grüne Äpfel, Zitrusfrüchte und Stachelbeere erinnernde Fruchtigkeit unterlegt mit der gebietstypischen Mineralik des Eisenbergs macht ihn zu einem universellen Speisebegleiter.

traminer – Gewürztraminer trocken 2013

Alkohol 15,0 Vol. %, Restzucker 5,6 g/l, Säure 4,0 g/l

Helles Gelbgrün. Mit feinen Nuancen von Rosenöl und weißem Steinobst. Mittlerer Körper, elegant, seidig-weiche Textur, dezente Extraktsüße im Nachhall, gelbe Frucht im Abgang, dunkle Mineralik im Rückgeschmack, bereits gut antrinkbare trockene Sortenvariante.

miranda – Rosé 2014

Alkohol 12,0 Vol. %, Restzucker 7,0 g/l, Säure 6,8 g/l

Ein Terroir-Rose, würzig, mineralisch, fast schon etwas karg, gute Balance, Oregano, Thymian – sehr mediterrän. Hochwertig und komplex. Gute Länge, griffig.

stephano

DAS-WEIN-GUT

juno – Leithaberg DAC Grüner Veltliner 2012

Alkohol 14,0 Vol. %, Restzucker 4,2 g/l, Säure 5,2 g/l

Mittleres Gelb. Feine einladende reife Steinobstnote, zart nach Blütenhonig, zart nach Grapefruitzesten, mineralische Nuancen, dezentes und doch facettenreiches Bukett. Saftig, elegante, komplexe Textur, feine Holznuancen, finessenreicher Säurebogen, bleibt sehr gut haften, bereits gut ausgewogen und gut antrinkbar, hat Länge und Potenzial.

juno off-dry – Grüner Veltliner halb-trocken 2013

Alkohol 13,0 Vol. %, Restzucker 12,3 g/l, Säure 4,7 g/l

Helles Goldgelb. Feiner Honigtouch, feine gelbe Steinobstanklänge, ein Hauch von Muskat. Saftig, elegante Textur, süße Tropenfrucht, zart fruchtig-pfeffriger Abgang, gut balanciert, mineralischer Nachhall.

stephano weiß – Cuvée Grüner Veltliner/Welschriesling 2013

Alkohol 13,0 Vol. %, Restzucker 1,7 g/l, Säure 6,3 g/l

Deutliche feinste Holz-Noten zu Beginn, dann kommen frische Aromen nach Gras, Heu, Blüten und Steinobst. Würzig und salzig, dicht, balanciert, tolle Länge, hat Charakter, Struktur und Pfiff!

ferdinand – Blauburger 2012

Alkohol 13,0 Vol. %, Restzucker 1,4 g/l, Säure 6,6 g/l

Cassis, Brombeere und Pflaumen, etwas Paprika. Auch am Gaumen Cassis und leichte Paprika-Anklänge – Abgang dicht und verwoben.

sebastian reserve – Zweigelt Reserve 2012

Alkohol 13,5 Vol. %, Restzucker 1,0 g/l, Säure 6,1 g/l

Dieser Zweigelt ist eine konzentrierte Interpretation von Frucht, Finesse und Komplexität. Der Wein besticht durch seine tiefe dunkle Aromatik nach Herzkirsche, Dörrobst und dezenten Anklängen von Bitterschokolade und Tabak.

trinculo – Eisenberg DAC 2012

Alkohol 13,5 Vol. %, Restzucker 1,0 g/l, Säure 5,2 g/l

Der zur Hälfte im Stahltank und im gebrauchten großen Holz ausgebaute Blaufränkische von den bis zu 25-jährigen Weingärten des Weingutes StephanO ist ein sehr fruchtbetonter Sortenvertreter mit einem

stephano

DAS-WEIN-GUT

ausgewogenes Spiel zwischen Frucht und Säure. Typisch erdig-mineralische Würze, feurig, lebendig, ein Hauch von dunklen Beeren, Bitterschokolade, eleganten Röstaromen und weiche Tannine.

gonzalo – Eisenberg DAC Reserve 2011

Alkohol 13,5 Vol. %, Restzucker 1,0 g/l, Säure 5,5 g/l

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit kandierten Veilchen floral unterlegte schwarze Waldbeerenfrucht, attraktives Bukett. Saftig, feine Fruchtsüße, ein Hauch von Schwarzen Johannisbeeren, trinkanimierend, feine salzige Nuancen im Abgang.

prospero – Eisenberg DAC Reserve 2011

Alkohol 14,0 Vol. %, Restzucker 120 g/l, Säure 6,3 g/l

Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, zarter Wasserrand. Zarter Duft nach Orangenzesten, zarte Holzwürze, reife Herzkirschen, dazu dunkle Beeren und etwas Vanille und Tabak. Mittlere Komplexität, feine Orangenfrucht, zartes Säurespiel, angenehm weiche Tannine, ein harmonischer Speisebegleiter mit langem Abgang.

stephano rot – Cuvée Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 20% 2011

Alkohol 14,0 Vol. %, Restzucker 1,2 g/l, Säure 6,4 g/l

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, violetten Reflexen und zarter Randaufhellung. Feinwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht mit einem Hauch von Lakritze und Cassis, angenehme Edelholzwürze. Saftige komplexe mineralische Textur, finessenreiche Säurestruktur mit gut eingebundenen feinkörnigen Tanninen. Rotbeeriger Abgang mit Cassis im Rückgeschmack. Sehr gutes Zukunftspotential.

shakespeare – Blaufränkisch fortified 2011

Alkohol 19,0 Vol. %, Restzucker 72,3 g/l, Säure 6,5 g/l

Tiefe, dunkelrote Farbe, mit violetten Schatten und einem fast schwarzen Zentrum. Perfektes Bouquet mit tiefer Kraft und Komplexität. Frische Frucht: Pflaumenmarmelade, schwarze Beeren und Schokolade. Komplexer Gaumen, gut strukturiert. Wenn man diesen Vintage Port im Mund hat, beginnt ein Feuerwerk. Er hat viele Phasen und spielt mit Schwarzen Kirschen, dunkler Schokolade, Toffee und einem Anflug von Cherry Brandy, wechselt hierbei ständig. Ein langer Abgang schließt sich an. Dieser nach "Portweinmethode" aus Blaufränkischtrauben hergestellte Rotweilikör passt ausgezeichnet als Aperitif oder Dessertwein.