

Naturweine

Weingut Ploder-Rosenberg



St. Peter am Ottersbach

2013	SAUVIGNON BLANC LINEA5715		45,00
2017	CARA5724		33,00
2016	MARO5730	Amphorenwein	75,00
2013	GRÜNER VELTLINER LINEA5716		38,00
2013	BLANCA5717		38,00
2013	AERO5719	Orangewein	65,00
2013	TERO 5720	Orangewein	65,00
2010	PINOT GRIS LINEA5721		39,00
2013	ROSE BRUT RESERVE SEKT5723		35,00

Werlitschhof

Glanz-Leutschach

EX VERO (lat.) hat die Bedeutung "aus dem Wahrhaftigen, aus dem Tatsächlichen, ganz und gar wirklich. Wir drücken damit unsere Betriebsphilosophie aus."

2018	MORILLON V. OPOK 5721			30,00
2016	EX VERO II5731	CH, SB,WR		50,00
2015	EX VERO II5732	CH, SB, WR		50,00
2015	EX VERO II 5733	CH, SB,WR	1,5lt.	110,00
2011	EX VERO III5738	CH,SB,WR	1,5lt.	125,00
2012	EX VERO III5739	CH,SB,WR	1,5lt.	125,00
2011	WERLITSCH5740		1,5lt.	125,00



Weingut der Rebenhof



Ratsch a.d.W.

2018	WELSCHRIESLING5745		20,00
	ROSE SAIGNÉE5746	SB	25,00
2015	QUERCUS5747		45,00

Domaene Hirschmugl am Seggauberg

2015	CHARDONNAY5734		26,00
2017	TRAMINER5735		26,00

Domäne Kranachberg – Peter Skoff

Gamlitz

2017	DEVILORANGEL 5714		38,00
------	-------------------	--	-------

Weingut Scharl

St. Anna am Aigen/Vulkanland

2016	CABERNET BLANC5736	Der Mann im Mond	45,00
------	--------------------	------------------	-------

Kaarriegel – Heissenberger

St. Andrä - Demmerkogel

2015	SAUVIGNON BLANC5718		26,00
------	---------------------	--	-------

Biologischer Weinbau

Die biologische Bewirtschaftung zeichnet sich durch die Förderung der Artenvielfalt, von Pflanzen und Tieren, im Weingarten aus. Schonendes Handwerk vom Weingarten bis in die Flasche sind oberstes Gebot.

Bio-dynamischer Weinbau laut Demeterverband

Im Bio-dynamischen Weinbau werden zusätzlich zu den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft, die kosmischen Kräfte, wie zum Beispiel der Mond, miteinbezogen. Man findet einen gesamtethischer Ansatz. Demeter Winzer lassen ihren Weinen besonders viel Zeit im Keller.

Orange Weine

Orange Weine ergeben sich aus weißen Trauben, die so wie Rotwein auf der Maische vergären. Das heißt mit Beerenschalen, Kernen und teils mit Traubenkernen. Je länger der Saft mit den Schalen in Kontakt ist, desto mehr Inhaltsstoffe gehen in den Wein über und es entsteht ein eigenständiges Farb- und Geschmacksbild. Die Textur dieser Weine ist dicht, tanninreich, aromatisch und komplex.