



2004 und seine 4 Jahreszeiten

AUS ERWIN TSCHERMONEGGS KELLERBUCH

Die Südstetermark ist die Heimat faszinierender Rebsorten mit vielfältigen Geschmacks- und Süßrichtungen in den daraus entstehenden Weinen. Sie alle stehen in einem bestimmten Kontext von Lage, Klima und dem Know-how des Kellermeisters und bewegen sich innerhalb eines prägnanten Definitionsrahmens. Einem Fingerdruck gleich erkennt man bei allen Tschermonegg-Weinen Jahr für Jahr die Handschrift von Erwin Tschermonegg, unabhängig vom Jahrgang. Denn jede Rebsorte schlägt immer ein ganz bestimmtes geschmackliches Thema an, das der sympathische Weinphilosoph auf seine Art und Weise im Wein charaktervoll dokumentiert. Man spricht von Sortentypizität und Süßrichtung – beide harmonisch zu vereinen obliegt dem handwerklichen Können des Weinbau-meisters. Ein Weisrutschling sollte zum Beispiel immer Aromen nach Äpfeln besitzen, ein klassisch steirischer immer sehr trocken ausgebaut werden und weniger Alkoholvolumen gegenüber gehaltvollen Sorten wie

Mortillon oder Sauvignon Blanc besitzen. Wichtig sind die verschiedenen Säuren, die in den Trauben vorkommen und das Korsett jedes Weines bilden. Die Intensität hängt von der Rebsorte, vom jeweiligen Jahrgang, vom Lesezeitpunkt und vielen anderen Komponenten wie Weingartenarbeit ab. So besitzt jeder einzelne Tschermonegg-Wein seine spezifischen Eigenschaften und wird von der Ausbaurart geprägt. Der eine ist hinreißend frisch, lebendig, fruchtig, würzig, ein anderer wieder vollreif, geschmeidig, schmelzig, mineralisch mit tiefer Fruchtfülle und Eleganz. Es gibt solche die sind staubtrocken, andere glänzen durch eine schön eingebundene Reassäure oder sind von Natur aus Süßweine wie der Mortillon Eiswein 2003. Die Trauben für diesen Wein wurden am Montag, dem 5. Jänner 2004 gelesen. Bereits um halb sechs Uhr früh machte man sich an diesen bitterkalten Wintertag mit Weinbauernmachbaren an die Arbeit. Die Ausbeute war sehr gering, das Ergebnis ein großer Wein. Nur 400 Liter



AUS ERWIN TSCHERMONEGGS KELLERBUCH

dieser süßen Partikl wurden gekellert und abgefüllt. Mit der Lese dieses Weins schloss man den Jahrgang 2003 ab, ein spannendes Weinjahr 2004 stand vor der Tür. Der Start begann ganz gegensätzlich wie ein Jahr zuvor: Von April bis Juni gab es eine überdurchschnittlich hohe Niederschlagsmenge und nur mit einigen Schönwetterperioden wurde der Sommer seinem Namen gerecht. Bis Mitte September gab es dann wieder viel Sonne, die für die optimale Ausreifung der Trauben verantwortlich war.



„Der Herbst mit seinen großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht forcierte dann eine exzellente Aromenusbildung der Trauben und stimmte

uns zum Lesebeginn Anfang Oktober sehr optimistisch“, sagt Erwin Tschernonegg. Bereits bei der Verkostung der Trauben am Rebstock war die besonders schöne Balance zwischen Säure und Zuckergehalt und deren hohe physiologische Reife deutlich erkennbar.

Mit dem Jahrgang 2004 sind wir sehr zufrieden.“ Er präsentiert sich durch eine hohle Ausgewogenheit von hervorragender Fülle, präziser brillanter Frucht und überaus ansprechender Säure. „Unsere fantastischen Lagen zudem bestätigen, dass wir auch in anspruchsvollen Jahren ganz große Weinqualitäten keltern können“, schwärmt Erwin Tschernonegg über die Rieden, die bei ihm im Ertrag stehen.



Buschenschank

Die Steiermark beginnt am Dachstein: hohe Berge und klares Wasser. Lässt man das Gebirge hinter sich und reist in den Süden des Landes, machen uns dort die Buschenschanken mit den Gemüsen ihrer Heimat schwach und glücklich. Da geht es nur nicht anders wie vielen anderen. Wer einmal hier war, der kommt einfach wieder. Im besondern ins Weingut von Soja und Erwin Tschernonegg und deren Buschenschank. Der Besuch hier verheißt rundum gemusterte Stunden – vom ersten Schluck an. Das Paar am Nebenisch konnte sich über die Vielfalt der angebotenen Weine gar nicht mehr entscheiden und überließ der Chefin vertrauensvoll die Wahl. „Ach, suchen Sie doch etwas aus. Sie werden schon das Richtige bringen.“ Zweifellos – doch damit gibt man sich in diesem Haus nicht zufrieden, man



versucht immer die geschmacklichen Vorlieben seiner Gäste zu hinterfragen. „Soll es lieber ein leichter, trockener oder mehr ein gehaltvoller Wein sein?“ Mit der Sortenvielfalt kommen so manche Urstacheln, die man im Weingut Tschernonegg auf liebenswürdige Art und Weise therapieren kann. Jeden Qualitätswein bekommt man zum Verkosten auch glasweise aus der Flasche. Außerdem gibt es eine Menge Kenner, die sich gerne durch die ganze Sortenpalette durchkosten. Wir gehen auch dazu, wobei ich mich schon auf einen ganz bestimmten

Tropfen freue. Anfang des Jahres habe ich mit Erwin Tschernonegg seine neuen Weine degustiert und seitdem geht mir der Sauvignon Blanc Oberglanzberg nicht mehr aus dem Kopf. Reife, duffige, sortentypische Aromatik nach schwarzen Johannisbeeren, im



Geschmack eine perfekte nahezu nicht überbietbare Mineralik und ein schier endloses Finale. Wow! In einem Restaurant würde ich dazu Meerestriche und Krustentiere ordern, hier im Buschenschank Tschermonegg sind die Sahnschüssel mit dezenter Vinaigrette oder der mild-würzige Schnittkäse vom Moosbacher zwei überaus zeitlosen Debatte um das ideale Ziel für Weinfrunde ergreifend immer hartnäckig Partei für den Naturpark Südstyrisches Weinland. Die unvergleichlich abwechslungsreiche Hügelandschaft macht es einem leicht, sich mit Leib und Seele in dieses geografische Kleinod zu verlieben. Während es im übrigen Österreich oft noch fröstelt, werden im südstyrischen Weinland bereits die Tische im Freien



gedeckt. Wie hier in der Buschenschank Tschermonegg, die ihre Gäste herzlich willkommen heißt und den Appetit anregt! Wir alle haben Lust auf kulinarische Leckebissen und gustieren in der Spisenskarte. In der Buschenschankkuche von Sonja Tschermonegg ist echtes Handwerk gefragt – für Deftiges wie Streichbrote mit Verhaekert, Grammelknädel, Bratenfert und vieles mehr. Bodenständige Erfolgsrezepte bewahren sich als belegtes Brot, Brettljause, Rebschinken oder kaltes Schweinsbrustl. Figur- und kalorienbewusste Genießer bekommen Saueres serviert, es gibt auch eine Käsecke und für Naschkatzen immer frische Mehlspeisen. Und dazu werden alle Qualitätsweine offen ausgeschrieben. Einfach ausprobieren und träumen.



Urlaub zum Träumen

Das Glas Weichriesling ist frisch und fruchtig, der Ausblick von der Pool-Terrasse ins Grüne eine malerische Perspektive voller sensibler Eindrücke. Der Jahrgang 2004 hat dem Weinbauer exzellente Qualitäten gebracht, die wir hier ungestört im Freien genießen können. Die entspannte Atmosphäre steckt an, wir nehmen uns viel Zeit zum Relaxen. Das Weingut Tschermonegg kultiviert auf höchstem Niveau ein lang gepflegtes Gut der Südstyemark: „Urlaub beim Winzer“. Sonja und Erwin Tschermonegg haben sich nicht auf die Lorbeeren der Vergangenheit ausgerichtet und ein neues Herzstück steirischer Gastlichkeit geschaffen. In den vergangenen Jahren wurde das Traditionshaus einer umfangreichen Modernisierung unterzogen. Das Weingut entwickelt vor allem mit seinen romantischen Komfortzimmern, dem Wellnessstrakt mit Swimming-Pool und Sauna, dem Rezeptionsbereich, der gemütlichen Buschenschank und dem vorbildlichen Verkostungsraum einen besondere





ren Ehrgetz: Grande genug, dieses Haus mit seinen 17 Doppelbettzimmern, alle mit Dusche, WC, Minibar, Haarton und Sat-TV ausgestattet, zu loben. Hier er-
lebt man einen gelungenen Balanceakt zwischen ge-
diger Ausstattung und neuer Behaglichkeit. Alles,
was der Gast benutzt ist von bester Qualität und lässt
keine Wünsche offen. Auch noch so verwöhnte Ur-
laubsgäste genießen alle Standards, die sie heute von
einem Top-Haus erwarten. Die zauberhaften Zimmer
glänzen in beruhigenden Naturtönen und sanftem
Licht, die Betten und Sitzmöbel bieten neben rus-
tikaler Schönheit auch große Bequemlichkeit. Vom
Fenster aus öffnet sich das weite Land, der Blick reicht
weit über die satten Weinberge bis tief ins slowenische
Hügelland. Ehrlich grandios und man sollte den Mo-
ment nicht verpassen, in dem die Sonne frühmorgens
den höchsten Punkt an der Weinstrasse in ein mildes
Morgenlicht taucht. Der Zauber der Südsteiermark ist
ungebrochen.



Wein und Küche

Wahre Enthusiasten können stundenlang über Wein
diskutieren, er weckt Leidenschaft, ist von altersher
ein überaus beliebtes Genussmittel und wird heute im-
mer mehr zum begehrten Lifestyle-Produkt. Wein ist
ein idealer Begleiter zu jedem Essen. Grillen, braten,
backen, dampfen – für die Wahl
des richtigen Weins zur jeweiligen



Speise gibt es mehrere Meinungen.
Die gängigste und wohl älteste
ist Rotwein zu dunklem Fleisch,
Weißwein zu hellem, leichte Weiße
zu leichten Speisen, schwere Wei-
ne zu schweren Gerichten. Das ist
grundsätzlich nicht falsch, da kann
auch nicht viel passieren. Da wir sowohl das Gericht als
auch den Wein genießen wollen, darf man beide nicht
einfach im Mund vermischen. Den Gaumen sollte
man so verwöhnen, in dem man erst nach einem Bis-
sen einen Schluck Wein nimmt. Die Geschmacksbasis

unsere Empfehlungen auf der Zunge sind süß, sauer,
bitter und salzig. Bei einem Essen mit Weinbegleitung
treffen die Geschmacksrezeptoren auf verschiedenste
Reize, die sich entweder ergänzen oder unharmonisch
wirken. Weder der Wein noch das Essen sollen ge-
schmacklich im Vordergrund ste-
hen, sie sollen sich ergänzen. Das
ganze funktioniert wunderbar und
einfach. Gesucht wird der harmo-
nische Kontrast. Ein Beispiel: Süß
+ Süß = Doppelsüß. Zum klassi-
schen Dessert also keine Süßweine
reichen, da sie durch das süße Ge-
richt abgeputzt werden und un-
tergehen. Nur zu süß-sauer zubereiteten Desserts wie
Apfellarate oder Zitronenmousse ergänzen sich süße
Kressen die auch zu Milchgebäck gerecht werden
können. Hier harmonieren die Tschermonegg-Ruhlan-
der Auslese 2003 oder der Morillon Eiswein 2003,



der auch zu affinierten Edelschimmelkäse, Gänseleber oder säuerlichen Früchten wie Orangen, Erdbeeren oder sauren Äpfel serviert werden kann. Zu Südspätsen werden der weiche Weißburgunder 2004 oder der Sämling 88 mit seiner sanften Fruchtsüße zum idealen Begleiter. Ein trockener, säurebetonter Wein wie der Weischriesling hingegen würde hier noch saurer wirken. Auch zu Salaten passt kein Weischriesling, da bleibt man am besten dem Weißburgunder treu, der auch bei einem klassischen Kalbsweinschnitzel oder Beckelhendl zum perfekten Allrounder wird. Generell trinkt man zu Fischgerichten Weißweine. Aber auch hier muss man unterscheiden zwischen fettsamen und fettreichen Fischen.

Zu leichten Meerestischen passen meistens trockene, säurebetonte Weißweine wie der Weischriesling 2004 oder die Südsteyer Cuve 2004, die sich durch ihre lebhaften Säuren auch bei würzigen Schinken, Oliven in Salzlake, Austern, Antipasti oder steifischen Brettljausen hervorragend durchsetzen. Gegen Lachs, Makrele oder Karpfen behaupten sich am besten der Grauburgunder 2003 oder Morillon Oberrangenberg 2003. Letzterer wird durch seinen gekomnten Holzeinsatz und die aromatische Fülle von Cerechts- und Geschmacksnoten ein großartiger Kombiherer mit ausgelassenen Speisen wie Chinakohlgerichte oder überbackene Crepes mit Tomatensalat. Der Sauvignon Blanc Oberrangenberg 2004 hat mit Krustentieren wie Hummer, Scampi, Garnelen, Flusskrebse seine Freude, er wird auch zum attraktiven Partner bei Schweinerecken-Roulade, Risotto oder Schnittkäse wie beim österreichischen Moosbacher.

Zum nütteren reiferen Einsatz für scharfe Gerichte reicht man den extraktstigen Tanniner Tio 2004 oder den weichen Cabernet Sauvignon 2002 – beide Weine verstehen es da meisterlich, ihren Gaumen zu besänftigen. Der tiefgründige Cabernet passt auch zu Pasteten, Eintöpfen, Wild- und Lammgerichten oder



Steaks. Die adstringierende Wirkung tanninreicher Rotweine mildert proteinreiches Fleisch, sie bietet auch schmackhaften Braten Paroli und geht mit satten Saucen oder kräftigen Würz- und Hartkäse wie Parmesan eine tolle Liaison ein. Tschermoneggs Blauen Zweigelt 2003 kredenziert man am besten zu Ente oder Gans, aber auch die weiße Cuve Franz-Josef-Junior 2002 wird hervorragend dazu mundeten. Vegetarische Speisen vertrauen sich ebenso sehr gut mit diesen beiden Weinen. Weißes Fleisch wie Schwein, Kalb, Huhn, Kaninchen und fettarme Saucen harmonieren

am besten mit den beiden 2004er Klassikern von Morillon/Chardonnay und Sauvignon Blanc, der auch mit Spargelgerichten eine tolle Partnerschaft eingeht. Kurzgebratenes von Schwein und Kalb, Gerichte mit Faschiertem erleben mit dem jungen Steierhuhn 2004 eine herzliche Harmonie. Applaus ertönen der Muskateller 2004 und Eierschwammgerichte, die gemeinsam für ein wahres Furore an Geschmacksereignissen sorgen. Bitte unbedingt probieren. Natürlich empfehlen sich viele Käsesorten zu den einzelnen Qualitätsweinen aus dem Hause Tschermonegg wie der Sämling 88 zum Dolce Bianca oder Bon Beau. Um eine gute geschmackliche Erfahrung reicher wird man bei der Vermählung von Cervais, Aufstrich- oder Aktivopfen, Fischessig oder Bojor mit dem perfekten Muskateller-Sekt.

Wie dem auch sei: die würdige Verbindung von Wein und Küche hängt immer von den persönlichen Empfindungen jedes einzelnen Genießers ab. Welches Essen er mit welchem Wein kombiniert entscheidet letztlich er selbst. Gut ist was schmeckt und das ist wohl das Wichtigste.



Weinkarton als Innovation

AUS ERWIN TSCHERMONEGGS KELLERBUCH

Ein Weinkarton gehört zu den selbstverständlichen Dingen eines Weinbaubetriebes und dient als notwendige Verpackungseinheit, der man nicht weiter Beachtung schenkt. Innovation ist in diesem Zusammenhang also ein Begriff, den die meisten Konsumenten nicht unbedingt mit einem Karton assoziieren würden. "Was also kann an einem Weinkarton innovativ sein? Auf diese Frage antwortet Erwin Tschermonegg mit einer ganzen Reihe von Begriffen wie: Produktinnovation, Fertigungsinnovation, Marktinnovation, Logistikinnovation, Lagerinnovation. Bei derartigen Innovationsfeldern stößt er bei mir zunächst auf kopschüttelndes Unverständnis. Auch wenn die einzelnen Begriffe einander überlagern, rückt Erwin Tschermonegg den Weinkarton als neues Element des Weinkellers in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit.



"Unser erklärtes Ziel ist es, unseren Kunden ein ideales Lagersystem anzubieten. 3. Der neue 6er Weinkarton erfüllt optimal diese Funktion und das in beeindruckender Weise. Die nahezu revolutionäre Konstruktion ist bis ins kleinste Detail durchdacht und empfielt sich zur platzsparenden Aufbewahrung der Weine in jedem Haushalt. Die Funktionalität offenbart sich bei näherem Hinschauen. Denn an einer der Stirnseiten ist eine Perforation so angebracht, dass der Karton wenn er liegend gelagert wird leicht und ohne

Leertaschen legt man am besten gleich wieder zurück. Die überaus robuste Ausführung erlaubt es auch, dass man bis zu fünf solcher gefüllter Kartons übereinander stapeln und selbst dem untersten noch alle Weintaschen entnehmen kann, ohne dass dieser durch das Gewicht der über ihm gereihten in sich zusammengedrückt wird. Der widerstandsfähige Pappkarton macht

auch den Transport der Weintaschen sicherer. Die neue Verpackung wird also nicht nur zum notwendigen Bestandteil jeder verkauften Flasche Wein, sondern auch zum prägenden Accessoire für jeden noch so kleinen Keller oder Raum und damit zur erfolgreichen Einbindung des Lebens zu genießen. Das alles ist also an einem Tschermonegg-Weinkarton so innovativ.

20



AUS ERWIN TSCHERMONEGGS KELLERBUCH

21



AUS ERWIN TSCHERMONEGGS KELLERBUCH

22



AUS ERWIN TSCHERMONEGGS KELLERBUCH

23





STÜSTEIER CUVÉE '04
0,75 l, vol 10,5 % alc., Säure 6,2 g/l
Reservezucker 3,8 g/l

Cuvée aus typisch-südtirolischen Sorten wie WR, MT, SB und Maskadeiler. Zarte Aromen mit attraktiven Apfel-Zitrus-Noten, nuancierte, herrliche Frucht mit feinwürzigem Touch, verspielt, feinmaschig, unkompliziert, blitzsauber ausklingend mit animierendem Trankfluss.



WEISHSHERBSTLING '04
0,75 l, vol 10,5 % alc., Säure 6,2 g/l, Reservezucker 0,8 g/l

Saftige Äpfelnote, frisch und knackig, nervige Fruchtsubstanz, Sauvignon-ähnliche pikante Würze, alles wunderbar verwoben, jung, lebendig. Charakter mit gutem Druck. Ein Weissherbstling wie man ihn in der Steiermark sucht.



WEISSBURGUNDER '04
0,75 l, vol 13 % alc., Säure 6,4 g/l
Reservezucker 6 g/l

Weich, sanft mit apertem, vielfältigen Fruchtspiel, honigartig, wunderbar eingebundene Extraktstoffe, aromatisch, geht am Gaumen toll auf, dabei ruhig fließend, schmelzige Textur, im Abgang dann subtilen Druck zeigend. Trophy-Sieger 2005.



MORILLON CLASSIQUE '04
0,75 l, vol 12 % alc., Säure 6,3 g/l
Reservezucker 3,2 g/l

Komplex, mineralisch und höchst verführerisch im Duft, überragende exotische Aromen nach Limonen, viel Spiel, im Hintergrund feine, malzige Elemente, zuparkend und kräftig, ausdrucksstarkes Volumen, grobe Finesse, langer Abgang.



GRAUBURGUNDER '03
0,75 l, vol 13 % alc., Säure 5,4 g/l
Reservezucker 3,5 g/l

Herrlicher Tüftgang, tolle Fülle, großartiges Volumen, reich, dicht, schöne Fruchtdefinition nach vollreifen, geforenen Erdbeeren, gebackene Holleibollen, stoffig und schmalzig mit sehr viel Extrakt und grandioser Struktur, gebündelt, prägnante Säure, kraftvoll, auf den Punkt.



SAUVIGNON BLANC CLASSIQUE '04
0,75 l, vol 12 % alc., Säure 6,5 g/l
Reservezucker 2,8 g/l

Sehr klare, einladende Aromen nach gelben Pepika, saftig, gebündelter Druck, herrliche mundfüllende Frucht, durchgängig klassisches Stilistik mit großartigem Trankfluss, perfekt abgestimmt, künstlich, druckvoll, langanhaltendes Finale.



GEISLER MUSKATELLER '04
0,75 l, vol 11 % alc., Säure 6,5 g/l
Reservezucker 2,5 g/l

Unglaublich feinromantische Sortenaromatik, wie parfümiert, würzige Zitrusnüsse, Kräuter wie Dill, perfekte Konzentration dabei von höchster Eleganz und Noblesse, hochoben in jeder Phase, fast flüchtig, ein Erlebnis, erfreuliche Länge, Auspeckender Essensbegleiter und Idealer Aperitif.



SCHÄMLING / SCHHEIBERBE '04
0,75 l, vol 11 % alc., Säure 6,2 g/l
Reservezucker 0,5 g/l

Cremig-zart duftende Nase, am Gaumen subtile Aromen nach kostlichen Weinbergapfelschen, würzig untermal, dann wieder unglaublich viel Frucht zeigend, stibvoll, saftig, präsentiert sich schlang mit geschmeidiger Restfülle und passender Säure, perfekte Balance.



TRAMMINER TRIO '04
0,75 l, vol 12,5 % alc., Säure 6,2 g/l
Reservezucker 7,8 g/l

Mischsatz aus Gelben-, Roten- und Gewürztraminer. Schöner Duft nach Wildrosen, auch Steinobst, verbindet klare Sortenpräzision mit eleganter Mineralik, am Gaumen Aromen nach getrockneten, reifen Mandarinen, schmelzig, puristisch, wunderschön, harmonische Extraktfülle, großartig.



STEIRERBLUT '04
0,75 l, vol 11,5 % alc., Säure 5,4 g/l
Reservezucker 9,2 g/l

Herzhaft animierende Frucht, Kirsche, auch reife Himbeeren, jugendlich-dezante Würze, saftig anliegend, besitzt kernigen Biss und vibrierende Frische, Charakter, gelungene Cuvée.



BLAUER ZWEIFELT '03
0,75 l, vol 13 % alc., Säure 4,9 g/l
Reservezucker 1,1 g/l

Klassische Zweigelt-Würze bereits in der Nase, setzt sich am Gaumen verlockend fort, röhre Fruchtfülle nach Kirschen, Waldbeeren, Touch von Pfeffer, festes, wohldefinierter-Nachhall, edelbesonnte Definition.



CABERNET SAUVIGNON '02
0,5 l, vol 12,5 % alc., Säure 5,9 g/l
Reservezucker 2,5 g/l

Tiefe, saure Fruchtaromen nach Cassis und Mon-Cherri-ähnlich nach Piemont-Kirsche, einfach exzellent, abwechslungsreiches Spiel, saftig und extraktstark, dann wieder kernig-kraftvolle Struktur, ausgefällt, großartige Dichte, elegant, mit viel Nachdruck abgehend, ein großartiger Roatwein.



SAUVIGNON BLANC OBERGLANZBERG '04
0,75 l, vol 13 % alc., Säure 7,2 g/l
Reservezucker 3,5 g/l

Tieler, massiver, einfach beeindruckend schöner Duft nach Cassis, ungläublich kompakt und konzentriert, mächtige Fruchtsubstanz auch am Gaumen, saftig, fleischig mit schlogigen Noten, außers lebendig trotz tiefliegender Substanz, großartige Stilistik, ein Langstreckenhauer mit endlosem Potenzial, ein Reize.



MORILLON OBERGLANZBERG '03
0,75 l, vol 14 % alc., Säure 5,4 g/l
Reservezucker 3,2 g/l

Komplexe, hochgelegene Nase mit Unmengen exotischer Frucht, frische Bananen, auch Vanille, großartige Konzentration, anziehend und tiefgründig, die Aromatik zieht sich über den ganzen Gaumen, Kraft und Fülle, viel Fruchtsubstanz, dahinter trachzig-rösige Holznoten, reife, schöne Mineralik, sehr langer Nachhall, Zukunfts für viele Jahre.



FRANZ-JOSEF JUNIOR CUVÉE '02
0,75 l, vol 14 % alc., Säure 5,8 g/l
Reservezucker 3,9 g/l

(Cuvée aus Sauvignon Blanc und Morillon) In der Nase reichhaltige Aromen nach Cassis, Biskuit und exotischen Früchten wie kandierter Ananas, perfekt abgestimmte Rotaromen, saftig und süßlich, Fülle und Frucht, wunderbar typisch, geht herrlich auf, hochheggen, altes da, viele Jahre. Dem ältesten Sohn des Hauses gewidmet.



RULÄNDER ALTSIES '03
0,5 l, vol 12 % alc., Säure 5,8 g/l
Reservezucker 7,9 g/l

Delikater Duft nach vollreifen süßen Birnen, vollmundiger Charakter, geschmeidig und harmonisch, öffnet sich im Glas immer mehr, exzellent baharnter Süße dazu von maniger Frucht unterlegt, cremig-weicher Abgang, einladend, macht auf hohem Niveau einfach viel Spass.



STÜSTEIER CUVÉE '04
0,75 l, vol 10,5 % alc., Säure 6,2 g/l
Reservezucker 3,8 g/l

Cuvée aus typisch-südtirolischen Sorten wie WR, MT, SB und Maskadeiler. Zarte Aromen mit attraktiven Apfel-Zitrus-Noten, nuancierte, herrliche Frucht mit feinwürzigem Touch, verspielt, feinmaschig, unkompliziert, blitzsauber ausklingend mit animierendem Trankfluss.

**MORILLON
EISWEIN '03**

0,375 l, vol 11 % alc., Säure 7,0 g/l
Restzucker 139 g/l

Auf Anhieb einnehmend,
füppiger süßer Duft,
Honig, Karamelliserte
Mandeln, herrliche Frucht
nach vollreifen, süßen,
weichen Marillen, dann
wieder pikant, exzellente
Konuren, am Gaumen
charmant mit unglaublich
viel Tiefgang, dabei von
Säure perfekt und vital in
Balance gehalten. Unend-
liche Zukunft.



**MUSKATELLER
SEKT**

0,75 l, vol 11,5 % alc., Säure 7,0 g/l
Restzucker 12 g/l

Großartiges Entree voll
kühler Fische, fein-
perliges Mousseux, am
Gaumen prickelnd er-
fischende Aromen nach
Zitronenmelisse, Minze,
elegant und firesreich,
exzellent vibrierendes
Finale.

