



# Lentedegustatie

**“Hun trots in jouw glas”**

**zat 27, zon 28 en ma 29 april 2024**  
(telkens van 13u30 tot 18u30)

**in restaurant De Engel te Zandhoven**  
(Langestraat 12)



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Aanwezige producenten uit Oostenrijk





## Degustatie april 2024



Nr	Wijnbouwer	Wijnregio	Wijn	Wit/rood/zoet	Basis prijs	Falstaff kwotaties
100	Kölbl	Weinviertel	Weinviertel DAC Ried Reipersberg	Wit	€ 12,79	<b>91</b>
101	Kölbl	Weinviertel	Weinviertel DAC Ried Himmelreich	Wit	€ 13,56	<b>92</b>
102	Kölbl	Weinviertel	Grüner Veltliner vom Urgestein	Wit	€ 18,35	<b>92</b>
103	Kölbl	Weinviertel	Weissburgunder Ried Hundspoint	Wit	€ 13,11	<b>92</b>
104	Kölbl	Weinviertel	Neuburger Ried Galgenberg	Wit	€ 13,34	
105	Kölbl	Weinviertel	Sauvignon Blanc Ried Hiatahoad	Wit	€ 13,72	
106	Kölbl	Weinviertel	Chardonnay Granit	Wit	€ 14,24	
107	Kölbl	Weinviertel	Riesling vom Urgestein Ried Galgenberg	Wit	€ 13,72	
108	Kölbl	Weinviertel	Riesling vom Urgestein Reserve	Wit	€ 18,35	
200	Gilg	Weinviertel	Muskateller Frizzante	wit	€ 16,21	
201	Gilg	Weinviertel	Gemischter Satz	wit	€ 11,94	
202	Gilg	Weinviertel	Weinviertel DAC Classic	wit	€ 11,94	
203	Gilg	Weinviertel	Weinviertel DAC Reserve Ried Tagnern	wit	€ 14,43	<b>91</b>
204	Gilg	Weinviertel	Sauvignon Blanc	wit	€ 13,23	
205	Gilg	Weinviertel	Riesling Aichleiten	wit	€ 13,23	<b>91</b>
206	Gilg	Weinviertel	Gelber Traminer	wit	€ 13,23	<b>92</b>
207	Gilg	Weinviertel	Zweigelt Reserve	rood	€ 16,16	<b>91</b>
208	Gilg	Weinviertel	Cuvée Reserve	rood	€ 17,49	<b>91</b>
300	Eder	Wagram	Grüner Veltliner Löss	wit	€ 11,07	
301	Eder	Wagram	Grüner Veltliner Feuersbrunn	wit	€ 12,91	<b>91</b>
302	Eder	Wagram	Grüner Veltliner Rosenberg	wit	€ 12,91	<b>92</b>
303	Eder	Wagram	Grüner Veltliner Nussberg	wit	€ 14,43	<b>92</b>
304	Eder	Wagram	Grüner Veltliner Kirchthal Gr.Reserve	wit	€ 19,03	
305	Eder	Wagram	Roter Veltliner Brenner	wit	€ 14,43	<b>93</b>
306	Eder	Wagram	Weissburgunder	wit	€ 12,91	
307	Eder	Wagram	Riesling Wagram	wit	€ 12,18	
308	Eder	Wagram	Zweigelt Rosé	rosé	€ 11,45	<b>89</b>
309	Eder	Wagram	Zweigelt Feuersbrunn	rood	€ 11,07	<b>89</b>
310	Eder	Wagram	Zweigelt Brenner Grosse Reserve	rood	€ 19,03	<b>90</b>
311	Eder	Wagram	St Laurent Bleckenweg Reserve	rood	€ 12,91	<b>91</b>



## Degustatie april 2024



Nr	Wijnbouwer	Wijnregio	Wijn	Wit/rood/zoet	Basis prijs	Falstaff kwotaties
400	Skoff	Süd Steiermark	Gelber Muskateller	Wit	€ 16,29	
401	Skoff	Süd Steiermark	Weissburgunder	Wit	€ 14,33	
402	Skoff	Süd Steiermark	Gamlitz Sauvignon Blanc	Wit	€ 17,66	<b>92</b>
403	Skoff	Süd Steiermark	Sauvignon Blanc Hochsulz	Wit	€ 23,68	<b>92</b>
404	Skoff	Süd Steiermark	Sauvignon Blanc Kranachberg	Wit	€ 23,68	<b>94</b>
405	Skoff	Süd Steiermark	Morillon Grassnitzberg	Wit	€ 20,54	<b>92</b>
406	Skoff	Süd Steiermark	Sauvignon Blanc Obegg	Wit	€ 27,08	<b>94</b>
407	Skoff	Süd Steiermark	Royal Sauvignon Blanc	Wit	€ 36,20	<b>95</b>
408	Skoff	Süd Steiermark	Royal Chardonnay	Wit	€ 34,12	<b>94</b>
500	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Sauvignon Blanc Kreuz	Wit	€ 14,43	<b>90</b>
501	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Leithaberg DAC Chardonnay	Wit	€ 18,87	<b>92</b>
502	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Leitha DAC Grüner Veltl. Himmelreich	Wit	€ 29,44	<b>93</b>
503	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Martinsberg Leitha DAC Chardonnay	Wit	€ 34,32	
504	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Wolfsbach Pinot Noir	rood	€ 25,36	
505	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Blaufränkisch Classic	rood	€ 13,32	
506	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Leithaberg DAC Blaufränkisch	rood	€ 18,87	
507	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Martinsberg Leitha DAC Blaufränkisch	rood	€ 38,32	
508	Bayer	Neusiedl-Hügell.	Carabus Rot (BF/ME/CS)	rood	€ 32,56	<b>93</b>
600	Wurzinger	Neusiedlersee	Grüner Veltliner Alte Reben	wit	€ 11,28	
601	Wurzinger	Neusiedlersee	Oberzick (WR/SB/GM)	wit	€ 11,28	
602	Wurzinger	Neusiedlersee	Sauvignon Blanc Rosen	wit	€ 12,76	<b>92</b>
603	Wurzinger	Neusiedlersee	Sauvignon Blanc M+	wit	€ 20,98	
604	Wurzinger	Neusiedlersee	Chardonnay Stein	wit	€ 12,64	
605	Wurzinger	Neusiedlersee	Chardonnay Granit	wit	€ 20,20	<b>92</b>
606	Wurzinger	Neusiedlersee	Zweigelt Heideboden	rood	€ 12,09	
607	Wurzinger	Neusiedlersee	Blaufränkisch vom Kreuz	rood	€ 12,09	
608	Wurzinger	Neusiedlersee	Blaufränkisch M+	rood	€ 20,20	<b>92</b>
609	Wurzinger	Neusiedlersee	King Lui 1 Reserve	rood	€ 14,43	<b>91</b>
610	Wurzinger	Neusiedlersee	Cuvée Kreuzjoch (ZW/BF/CS/ME)	rood	€ 17,04	<b>92</b>
611	Wurzinger	Neusiedlersee	Blauer Engel Spätlese (BF) 0.75 Lt	zoet	€ 14,28	



## Degustatie april 2024



Nr	Wijnbouwer	Wijnregio	Wijn	Wit/rood/zoet	Basis prijs	Falstaff kwotaties
700	Stiegelmar	Neusiedlersee	Weissburgunder	wit	€ 12,04	
701	Stiegelmar	Neusiedlersee	Chardonnay	wit	€ 12,04	
702	Stiegelmar	Neusiedlersee	Grauburgunder	wit	€ 12,89	<b>92</b>
703	Stiegelmar	Neusiedlersee	Chardonnay Ried Hochäcker	wit	€ 19,44	<b>90</b>
704	Stiegelmar	Neusiedlersee	Blauer Zweigelt Ried Edelgrund	rood	€ 12,04	
705	Stiegelmar	Neusiedlersee	Heideboden (ZW 65% + B.FR.35%)	rood	€ 16,16	
706	Stiegelmar	Neusiedlersee	St. Laurent Ried Goldberg	rood	€ 21,06	<b>92</b>
707	Stiegelmar	Neusiedlersee	Merlot Ried Goldberg	rood	€ 21,06	
708	Stiegelmar	Neusiedlersee	Stiegelmar (55% ZW/35%B.FR/10%CS)	rood	€ 22,27	<b>93</b>
709	Stiegelmar	Neusiedlersee	Blaufränkisch Ried Altenberg	rood	€ 22,27	<b>93</b>
710	Stiegelmar	Neusiedlersee	Blaufränkisch Ried Ungerberg	rood	€ 24,24	<b>93</b>
711	Stiegelmar	Neusiedlersee	Zweigelt Ried Ungerberg	rood	€ 36,88	<b>95</b>
800	Steindorfer	Neusiedlersee	Rosé vom Syrah	rosé	€ 13,10	
801	Steindorfer	Neusiedlersee	Sauvignon Blanc	wit	€ 14,16	
802	Steindorfer	Neusiedlersee	Chardonnay	wit	€ 14,16	
803	Steindorfer	Neusiedlersee	Pinot Gris	wit	€ 13,59	
804	Steindorfer	Neusiedlersee	Chardonnay Golden Cut	wit	€ 34,45	
805	Steindorfer	Neusiedlersee	St Laurent Selection	rood	€ 13,59	
806	Steindorfer	Neusiedlersee	Zweigelt DAC	rood	€ 12,60	
807	Steindorfer	Neusiedlersee	Blaufränkisch Selection	rood	€ 13,59	
808	Steindorfer	Neusiedlersee	Apetlon Rouge	rood	€ 15,76	
809	Steindorfer	Neusiedlersee	St Laurent Réserve	rood	€ 20,38	
810	Steindorfer	Neusiedlersee	Zweigelt Réserve	rood	€ 18,42	
811	Steindorfer	Neusiedlersee	Blaufränkisch Réserve	rood	€ 20,38	



<b>Degustatie april 2024 - Diverse wijnbouwers</b>						
<b>Nr</b>	<b>Wijnbouwer</b>	<b>Wijnregio</b>	<b>Wijn</b>	<b>Wit/rood/zoet</b>	<b>Basis prijs</b>	<b>Falstaff kwotaties</b>
901	Frischengruber	Wachau	Grüner Veltliner Smaragd Kreuzberg	Wit	€ 41,52	<b>97</b>
902	Aumann	Thermenregion	Zierfandler	wit	€ 16,58	<b>91</b>
903	Aumann	Thermenregion	Rotgipfler Rodauner	wit	€ 16,85	<b>93</b>
904	Keringer	Neusiedlersee	Massiv White	wit	€ 28,05	<b>93</b>
905	Tschida	Neusiedlersee	Eiswein 375 cl	zoet	€ 30,53	
906	Keringer	Neusiedlersee	100 Days Zweigelt	rood	€ 17,95	<b>92</b>
907	Keringer	Neusiedlersee	Grande Cuvee	rood	€ 16,65	<b>92</b>
908	Keringer	Neusiedlersee	Massiv Rot	rood	€ 33,68	<b>94</b>
909	Scheiblhofer	Neusiedlersee	Big John (ZW/PN/CS)	rood	€ 21,37	<b>92</b>
910	Scheiblhofer	Neusiedlersee	Legends (CS/ME)	rood	€ 21,37	<b>92</b>





# Grüner Veltliner

## Ried Reipersberg 2021



100



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Röschitz**



**Grüner Veltliner**  
**(100%)**

**91 pt**  
**Falstaff**



Lichtgeel (helder)



Neus: fris wit en geel fruit. Zacht kruidig met het typische pepertje



Mond: knapperige appel, zachte citrus (verfijnde, frisse zuren) en mooie kruiden (o.a. pfefferl).

Afdronk: lang en fris.



Rijping op inox. 3 maanden "sur lie".

Veelzijdig inzetbaar:

- terraswijn, tout court
- varkens- en kalfsvlees,
- gevogelte en vis (geen roomsaus)
- harde kazen (zeer aangenaam)



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Grüner Veltliner

## Ried Himmelreich 2022



101



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Röschitz**



**Grüner Veltliner**  
**(100%)**

**92 pt**  
**Falstaff**



**Strogeel (helder)**



**Neus: gele appel en fijne nuances van tropisch fruit.**



**Mond: het kruidig Veltliner-aroma met als extra: appel en fijne mineraliteit. Mooie, expressieve body.**

**Afdronk: mineraal.**

**Geen hout.**



**Veelzijdig inzetbaar:**

- terraswijn, tout court
- varkens- en kalfsvlees,
- gevogelte en vis (geen roomsaus)
- harde kazen (zeer aangenaam)



**Oostenrijks Wijnhuis**







# Grüner Veltliner



102

## vom Urgestein - Reserve 2020



**Niederösterreich  
Weinviertel - Röschitz**



**Grüner Veltliner  
(100%)**

**92 pt  
Falstaff**



**Strogeel**



**Neus: fijn, licht exotisch fruit.  
Veelbelovend.**



**Mond: expressief met intens fruit  
en kruidigheid. Elegante body, mooi  
ondersteund door fijne zuren.**

**Afdronk: zeer lang.**

**Alcoholische gisting op inox.**



**Past als “meditatie”-wijn of bij:**

- **stevige hoofdgerechten met zowel kalfs- als donker vlees**
- **hartige, stevige visgerechten**
- **pittige kazen**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Weissburgunder

## Ried Hundspoint 2023



103



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Röschitz**



**Weissburgunder (100%)**  
**(= Pinot Blanc)**

**92 pt**  
**Falstaff**



Lichtgeel (helder)



Neus: delicaat Bourgondisch aroma,  
zachte appel, noten en fijn kruidig.



Mond: bevestiging van al deze  
aroma's. Levendige zuren en  
verfijnd nootachtig.

Afdronk: lang en fris



Kalkrijke löss-bodem. Alcoholische  
gisting op inox en 8 weken "sur lie".

Past bij:

- asperges & vegetarische gerechten
- gegrilde vis en gevogelte
- pasta met witte sauzen



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Neuburger

## Ried Galgenberg 2022



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Röschitz**



**Neuburger (100%)**



**Helder strogeel**



**Neus: subtiel met wit en geel fruit  
alsook noot-toetsen.**



**Mond: sappige, aangename fruit-  
zoetheid in combinatie met fijne  
kruiden en geïntegreerde zuren.**

**Afdronk: noot-aroma's**

**Alcoholische gisting op inox.**



**Past bij:**

- Salades en voorgerechten
- Aziatische gerechten met pittige sauzen
- Blauwe kazen en desserts.





# Sauvignon Blanc

## Ried Hiatahoad 2023

105



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Röschitz**



**Sauvignon Blanc (100%)**



**Strogeel (helder)**



**Neus: delicaat vegetaal met aromatische peper en florale aroma's.**



**Mond: duidelijk groene, vegetale aroma's met subtiel floraal & citrus. Geïntegreerde fijne zuurgraad.**

**Afdronk: lang, sappig.**



**Primair gesteente met hoog mineraal gehalte. Geen hout gebruikt.**

**Heerlijk bij:**

- vis en zeevruchten
- Aziatische keuken

**Of om puur te genieten op het terras.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Chardonnay

## Granit 2022



106



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Rössitz**



**Chardonnay (100%)**



**Licht strogeel**



**Neus: 3 dimensies met floraal, gele appel en kruidigheid.**



**Mond: rijp geel fruit (appel), combineert goed met de florale aroma's. Elegante zuren brengen evenwicht.**

**Afdronk: lang, licht fruitzoet.**

**Alcoholische gisting op inox tanks.**

**Heel wat mogelijkheden, prima bij:**

- hartige, pittige voorgerechten
- pastagerechten (witte sauzen)
- stevige, gekruide vis,
- harde kazen



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Riesling



107

## vom Urgestein – Galgenberg 2021



**Niederösterreich  
Weinviertel - Röschitz**



**Riesling (100%)**



**Lichtgeel (helder)**



**Neus: fijne steenfruit-aroma's en mineraliteit. Maakt ons benieuwd.**



**Mond: eerder vol met bevestiging steenfruit en mooie kruidigheid. De minerale onderbouw is zeer mooi.**

**Afdronk: zeer lang.**

**Geen hout, dus verfijnde zuren.**

**Past uitstekend bij:**

- salades en andere voorgerechten
- zeevruchten
- vis- en vleesgerechten met mediterrane kruiden



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Riesling



108

## vom Urgestein – Reserve 2019



**Niederösterreich  
Weinviertel - Röschitz**



**Riesling (100%)**



**Strogeel (helder)**



**Neus: van gele perzik tot sappig  
geel tropisch fruit. Bloesemhoning.**



**Mond: sappig, volle body, gele fruit  
primeert. Fijn mineraal (Riesling!).**

**Afdronk: zeer lang met mooie fruit-  
zoetheid. Harmonieus.**

**Geen hout, wel 6 maand “sur lie”.**



**Deze wijn biedt kracht, past best bij:**

- gegrild en gebakken wit vlees
- kruidige vegetarische gerechten
- wok
- pasta (witte sauzen)



**Oostenrijks Wijnhuis**



# Muskateller

## Frizzante

GILG



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Hagenbrunn**



**Gelber Muskateller**  
**(100%)**



**Lichtgeel**



**Neus: mooi intens, aroma's van  
limoen & vlierbloesem. Nodigt uit!**



**Mond: elegante pareling. Neus-  
aroma's bevestigen. De typische  
"muskaat"-smaak is hier duidelijke  
meerwaarde.**

**Geen hout.**



**Fris, smaakvol en ongecompliceerd.  
Ideaal als aperitief en terraswijn.**

**Bij elke snack en hapje (koud of  
warm) houdt deze frizzante stand.**



**Oostenrijks Wijnhuis**







# Gemischter Satz

## 2023

201

GILG



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Hagenbrunn**



**Grüner Veltliner / Welschriesling**  
**Riesling / Chardonnay**



Licht geelgroen



Neus: duidelijke frisheid met wit en geel fruit. Zacht kruidig (pepertje)



Mond: wit en geel fruit bevestigen onmiddellijk. Mooi elegant en vlot drinkbaar. Afdronk: gemiddeld, fruitig.



Geen hout. Frisheid primeert.

Veelzijdig inzetbaar: uiteraard als aperitief, bij alle type salades, charcuterie. Zeker bij geroosterd varkensvlees en gerookte vis.  
Tip: voldoende koel schenken.



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Grüner Veltliner

## Weinviertel DAC Classic 2022/23

202



### Niederösterreich Weinviertel DAC



### Grüner Veltliner (100%)



Lichtgeel (helder)



Neus: fruitig (witgeel) met bijhorende kruidigheid. Zachte aroma's.



Mond: rijpe appel, licht exotisch fruit. Mooie kruidigheid (Pfefferl).

Afdronk: lang en in balans. Alles ongecompliceerd.



Geen hout. De kruidigheid maakt deze Classic zeer aantrekkelijk.

Breed inzetbaar: Oostenrijkse keuken zoals schnitzel & gebakken rundvlees. Past ook bij de mediterrane keuken, van pizza tot pasta (witte sauzen).



Oostenrijks Wijnhuis





# Grüner Veltliner

GILG

203

## Ried Tagnern-Reserve 2021

91 pt  
Falstaff



**Niederösterreich  
Weinviertel DAC**



**Grüner Veltliner (100%)**



Licht strogeel (helder)



Neus: sappige gele appel, amandel, passievrucht en kruidigheid (hout)



Mond: verfijnd fris & sappig, “volle” body. Rijp exotisch fruit & sinaas-zeste). Afdronk: zeer lang & extra mineraal (rotsbodem)



Houtrijping (eik)

Een “volle” Grüner Veltliner kan anders worden ingezet. Naast het gewone gevogelte, uitstekend bij wild gevogelte, rosbief of gebraden hert. Uittesten is de boodschap.



Oostenrijks Wijnhuis





# Sauvignon Blanc

## 2023

GILG

204



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Hagenbrunn**



**Sauvignon Blanc (100%)**



Licht strogeel (helder)



Neus: intens met citrus, mandarijn en vegetaal (paprika). Mooie zuren.



Mond: fris, toch een stevige structuur. Mooie frisheid, in balans.  
Afdronk: lang en aangenaam pikant.

Zonder hout.



Uitstekend bij asperges!

Mooie harmonie met zeevruchten en alle visgerechten (zonder room).  
Een topper als dessert bij geitenkaas.



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Riesling

## Ried Aichleiten 2022

GILG

205



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Hagenbrunn**



**Riesling (100%)**

**91 pt**  
**Falstaff**



Lichtgeel (jong)



Neus: rijp geel fruit (abrikoos, nectarine) met verfijnde frisheid.



Mond: eerder een volle, evenwichtige wijn. Mooie textuur. Als extra een lichte fruitzoetheid. Afdronk is zeer lang & in balans.

Geen hout gebruikt.



Deze evenwichtige wijn past uitstekend bij alle koude hapjes. Hij zorgt er voor verrijking. Probeer deze Riesling zeker bij sushi en andere lichte visgerechten.



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Gelber Traminer (halbtrocken) 2023

GILG



**Niederösterreich  
Weinviertel - Hagenbrunn**



**Gelber Traminer  
(100%)**

**92 pt  
Falstaff**



Lichtgeel (jong)



Neus: focus op geel fruit (peer) en uiteraard floraal (typisch Traminer).



Mond: eerder een volle wijn, meerlagig en evenwichtig. Gekonfijte peer en witte bloemen. Afdronk: delicaat en verfijnd.



Zonder hout en halfdroog.

Als gepaste gerechten komen we bij

- Aziatische gerechten
- foie gras
- harde kazen (zeker de pikante)



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Zweigelt

## Reserve 2021

GILG

207



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Hagenbrunn**



**Zweigelt (100%)**

**91 pt**  
**Falstaff**



**Robijnrood (violette randen)**  
**Neus: cassis, zoethout, gekonfijte**  
**sinaasschil. Duidelijk “betere” hout.**  
**Mond: Vol en elegant, toch met**  
**mooie fraîcheur en fijne tannines.**  
**Het fruit bevestigt. Afdronk: lang &**  
**chocoladetoetsen.**



**Houtrijping (24m) op Franse barrique**  
**(1/3<sup>e</sup> nieuw hout).**

**Perfect bij alle geroosterd vlees, met**  
**op de eerste rij: rosbief.**  
**Ook inzetbaar bij het lichtere wild.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Cuvee Rood

## Reserve 2019

GILG

208

91 pt  
Falstaff



**Niederösterreich**  
**Weinviertel - Hagenbrunn**



**Merlot (60%)**  
**Cabernet Sauvignon (40%)**



**Robijnrood (intens)**



**Neus: stevig met cassis, kers en jeneverbes. Geroosterde aroma's.**



**Mond: Vol en rijk. Zwart fruit primeert (cassis, pruim). Duidelijke en krachtige tannine.**

**Afdronk: zeer lang.**



**Deze wijn best niet te warm serveren. Probeer aan 14-16°C?**

**Bij voorkeur bij gebakken rood vlees (steaks). Door zijn kracht combineerbaar met de betere wildgerechten.**



**Oostenrijks Wijnhuis**







# Grüner Veltliner

## Löss 2022

eder



**Niederösterreich**  
**Wagram**



**Grüner Veltliner (100%)**



Licht strogeel



Neus: expressief, licht kruidig.

Gele appel en fijne mineraliteit.



Mond: combinatie floraal en geel fruit. Mooie frisse zuren.

Afdronk: lang, fruitig en... met het klassieke pepertje.

Rijping op inox tanks, geen hout.



Breed inzetbaar bij:

- koude voorgerechten
- vis (zonder roomsaus)
- gebakken kip en vlees
- vegetarische keuken



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Grüner Veltliner

## Feuersbrunn 2022



**Niederösterreich**  
**Wagram**



**Grüner Veltliner**  
**(100%)**

**91 pt**  
**Falstaff**



**Lichtgeel**



**Neus: sappig geel fruit, appel en meloen. Delicate kruidigheid. Top.**  
**Mond: Zachte textuur, rijpe gele appels, veel fraîcheur en pepertje.**  
**Afdronk: lang met appel, pepertje en fijne mineraliteit.**



**Rijping op inox, geen hout.**



**Past uitstekend bij:**

- vis (zonder krachtige sauzen)
- gevogelte
- lichte vleesgerechten
- Aziatische keuken (mooie match)



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Grüner Veltliner

## Rosenberg 2021



**Niederösterreich**  
**Wagram - Ried Rosenberg**



**Grüner Veltliner**  
(100%)

**92 pt**  
**Falstaff**



**Strogeel**



**Neus:** citroenmelisse, rijpe gele appel, gekonfijte sinaasappelschil.  
**Mond:** wit steenfruit (sappig & elegant). Peer, fijne kruiden en noot.  
**Afdronk:** zacht, lang met mooie mineraliteit.



**Vinificatie op inox tanks (geen hout).**

**Zeer brede match in foodpairing:**

- alle koude voorgerechten,
- vis en vlees met lichte sauzen
- Aziatische keuken (mag pittig zijn)
- vegetarische gerechten





# Grüner Veltliner

## Nussberg 2022

eder



**Niederösterreich**  
**Wagram - Ried Nussberg**



**Grüner Veltliner**  
(100%)

**92 pt**  
**Falstaff**



**Strogeel**



**Neus:** rijp fruit, goudgele appel, meloen, sinaasappelschil & mineraal.



**Mond:** Elegant, sappig, wit steenfruit. Evenwichtige fijne zuren.

**Afdronk:** lang & de kruidigheid zet de puntjes de "i".



**Houtrijping** (groot vat 2.000 liter)

Zeer geschikt als elegante terraswijn!!

Veelzijdige foodpairing mogelijk:

- gebakken, kruidige gerechten
- gekookt en gerookt vlees (allerlei)



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Grüner Veltliner

## Kirchtal Grosse Reserve 2020

eder

304



**Niederösterreich**  
**Wagram - Ried Kirchtal**



**Grüner Veltliner (100%)**



Licht goudgeel



Neus: intense kruiden, witte peper, sinaasappel-zeste en lichte tabak.



Mond: vol, sappig, veel fraîcheur.

Hoog elegante Reserve-wijn met fruitige textuur en ingetogen hout.

Zéér evenwichtig.



Houtrijping grote vaten (500 l).

Mix: 2/3e nieuw en 1/3e oude vaten.

Inzetbaar bij de “betere” keuken:

- kalfsvlees (gebraden)
- zachte vleesgerechten zodat mooie synergie ontstaat



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Roter Veltliner

## Brenner Wagram 2022

eder



### Niederösterreich Wagram



### Roter Veltliner (100%)

93 pt  
Falstaff



Medium groengeel

Neus: gele peer, honing-meloen,  
sinaasappel-zeste. Licht kruidig.



Mond: mooi verfijnd fruit met rijpe  
mango, lichte honing en mineraal.



Strak, krachtig en mooi in balans.



Redelijk volle wijn bij het eten.

Zal je aangenaam verrassen bij vlees:  
rundssteak, lams en kalf (gebraden of  
gerookt).

Lijkt verrassend, dus proberen maar.



Oostenrijks Wijnhuis





# Weissburgunder

## Feuersbrunn 2022



**Niederösterreich**  
**Wagram**



**Weissburgunder (100%)**  
**(= Pinot Blanc)**



Lichtgeel (lichtgroen tintje)



Neus: fruitig, rijpe peren en noten.



Mond: sappig, levendig, vol met aangenaam fruit en fijne zuren.

Alles in balans.

Afdronk: complex, lang en heerlijk mineraal.



Gisting en rijping op inox tanks.

Typische Weissburgunder, waar de consument raad mee weet. Past bij:

- alle gevogelte
- licht vlees (kalf, varken).
- lichte en zelfs stevige vis





# Riesling

## Wagram 2022



**Niederösterreich**  
**Wagram**



**Riesling (100%)**



**Helder licht strogeel.**

**Frisse perzik, fijne abrikozen.**



**Mooi samenspel fruit en zuren.**



**Fijne citrus met licht tropisch fruit.**

**Minerale toetsen, typisch Riesling.**



**Brede mogelijkheden:  
vegetarische gerechten / lichte  
pastagerechten en pizza /  
vis en gevogelte, bereid met lichte  
sauzen / lichtkruidige gerechten.**







# Zweigelt

## Zweigelt Rosé 2022

eder

308



**Niederösterreich  
Wagram**



**Zweigelt (100%)**

**89 pt  
Falstaff**



Relatief donker zalmroze.



Neus: zeer aromatisch, rode bessen en kersen. Typisch Zweigelt-druif.



Mond: Zacht, rood fruit aangevuld met delicate kruiden. Duidelijk een aangename “rijpheid” in het glas.

Mooi evenwichtig.



Alcoholische gisting op inox tanks.  
Eindelijk een rosé voor foodpairing:

- salades an antipasti
- noedel- en pastagerechten
- gevogelte en ander wit vlees
- gegrilde vis



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Zweigelt

## Feuersbrunn 2019



**Niederösterreich  
Wagram**



**Zweigelt (100%)**

**89 pt  
Falstaff**



**Robijnrood, brede violet-reflecties.**



**Neus: rijpe pruimen en kruidig.**

**Ook zwarte bessen, tabak en vijgen.**

**Mond: zeer toegankelijk, elegant,  
sappig en ronde tannines. Rijpe  
pruimen bevestigen.**



**Afdronk: zeer lang.**



**Populair als begeleider van  
verschillende vleestypes: van kalf,  
rund, lam tot hert.**

**Ook inzetbaar bij sterke gekruide  
gerechten + Aziatische keuken.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Zweigelt

## Brenner Grosse Reserve 2018

eder

310



### Niederösterreich

### Wagram - Ried Brenner



### Zweigelt (100%)

90 pt  
Falstaff



Helder robijnrood, violet-tinten.

Neus: rijpe pruim, zwarte bessen, nougat en tabakkruiden. Extra: vijg.

Mond: zeer elegant, sappig, subtiel, kruiden-zoetheid. Ronde tannines.

Afdronk: lang, met extra kersentoets.



Houtrijping (kleine vaten).

Resultaat: krachtige, volle maar vooral goed ontwikkelde elegante wijn.

- wild & wildgevogelte
- krachtig rundvlees, stevige steak
- aromatische kazen (type bergkaas)



Oostenrijks Wijnhuis





# Sankt Laurent

## Reserve - Bleckenweg 2019

eder

311



**Niederösterreich  
Wagram**



**Sankt Laurent  
(100%)**

**91 pt  
Falstaff**



Robijnrood, lichte violet-reflecties.  
Neus: kers, braambessen, kruidig & houttoetsen. Gekonfijte sinaasshil.  
Mond: Sappig, elegant, fijne zuurstructuur. Fruitig en kruidig. Als extra een mooie minerale ziltigheid.



Schenk hem zeker bij gebakken en gegrild kalfs- en rundvlees. Door zijn kruidigheid ook zeer goed inzetbaar bij wildgerechten. En ook bij gerijpte kazen behoudt deze wijn zijn finesse en kruidigheid.



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Gelber Muskateller

## Südsteiermark DAC 2023



400



**Steiermark**  
**Südsteiermark DAC**



**Gelber Muskateller**  
**(100%)**



Lichtgeel, helder



Neus: fruit (pompelmoes) en floraal (roos en vlierbloesem). Kruidig.



Mond: intens met mandarijn, vlierbloesem en nootmuskaat.

Afdronk: lang met zachte citrus, ananas en roos.



Rijping op inox tanks (geen hout).

Ideaal inzetbaar als aperitief.  
Verder bij zeevruchten / smaakvolle Aziatische gerechten / kruidige salades / geitenkaas.



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Weissburgunder

## Südsteiermark DAC 2023



401



**Steiermark**  
**Südsteiermark DAC**



**Weissburgunder (100%)**  
**(= Pinot Blanc)**



**Lichtgeel**



**Neus: geel fruit (peer), meloen,  
floraal en lichte hazelnoot.**



**Mond: subtiel geel fruit (peer en  
perzik). Hazelnoot en mineraal.  
Lange afdronk met geel fruit en  
mooie frisheid.**

**Rijping op inox tanks (geen hout).**



**Past uitstekend bij asperges /  
lichte vis- en vleesgerechten /  
gebraden kip / pasta (witte saus) /  
wokgerechten**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Sauvignon Blanc

## Gamlitz 2023



402



**Steiermark**  
**Südsteiermark DAC**



**Sauvignon Blanc**  
**(100%)**

**92 pt**  
**Falstaff**



Lichtgeel, helder.



Neus: intens met kruisbessen, gele paprika, vlierbloesem en citrus.



Mond: sappig en delicaat met peer, pomelmoes en kruisbessen.  
Mooie, sappige afdronk.



Geen hout gebruikt. De fraîcheur overheerst.

Te combineren met risotto / champignons / groenteschotels / asperges / pasta (witte sauzen) / romige geiten- en schapenkaas.



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Sauvignon Blanc

## Ried Hochsulz 2019/21



403



**Steiermark**  
**Südsteiermark DAC**



**Sauvignon Blanc**  
**(100%)**

**92 pt**  
**Falstaff**



**Lichtgeel, helder.**



**Neus: zeer intens, kruisbessen,  
passievrucht, honingmeloen,  
steenfruit, uitgesproken mineraal.**



**Mond: complex, alle fruit bevestigt.  
Perfect geïntegreerde mineraliteit.  
Zeer lange afdronk.**



**Rijping 50% inox / 50% hout.**

**Alleskunner. Past perfect bij lichte  
wit-vleesgerechten / vegetarische  
schotels / asperges / lichte vis-  
gerechten / zeevruchten / Aziatische  
gerechten / halfharde kazen.**



**Oostenrijks Wijnhuis**







# Sauvignon Blanc

## Ried Kranachberg 2020



404



**Steiermark**  
**Südsteiermark DAC**



**Sauvignon Blanc**  
**(100%)**

**94 pt**  
**Falstaff**



**Helder, strogeel**



**Neus: intens, rijpe kruisbessen, gele paprika, lichte lychee, mango en passievrucht. Fijne mineraliteit.**



**Mond: rijp, delicaat fruit (kruisbes, zachte citrus) en uitgesproken mineraal.**



**Elegante wijn met verfijnde afdronk.**

**Te combineren met kruidige vis- en gevogeltegerechten / zeevruchten / wit vlees / vegetarische schotels / Aziatische gerechten.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Chardonnay (Morillon)

## Ried Grassnitzberg 2017/20



405



**Steiermark**  
**Südsteiermark DAC**



**Chardonnay (100%)**  
**(= Morillon)**

**92 pt**  
**Falstaff**



Lichtgeel met zilveren reflectie.  
Neus: fijn tropisch fruit (ananas, mango), bloesemhoning, hazelnoot.  
Mond: veel smaak, fijn fruitzoet (exotisch), subtiel hout, kruidig.  
Afdronk: zeer lang met verfijnd tropisch fruitzoet.



Houtrijping (14 maand), hierdoor vrij krachtig in de mond.  
Begeleid perfect donker vlees / stevige visgerechten / pasta (witte sauzen) / champignongerechten.



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Sauvignon Blanc

## Ried Obegg 2019/20



406



**Steiermark**  
**Südsteiermark DAC**



**Sauvignon Blanc**  
**(100%)**

**94 pt**  
**Falstaff**



**Licht strogeel**



**Neus: zeer intens, mango, gedroogde vijgen. Fijne kruiden: anijs, vanille, geroosterde amandelen.**



**Mond: vol, elegant kruidig en gedroogd fruit. Verfijnd hout + mineraal (krijt).**



**Expressieve powerwijn (houtrijping) met bewaarpotentieel.**

**Deze zeer gestructureerde Sauvignon Blanc vraagt een andere foodpairing: donker vlees, zware visgerechten en de Aziatische keuken**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Sauvignon Blanc

## Royal 2015/19



407



**Steiermark**  
**Südsteiermark**



**Sauvignon Blanc**  
**(100%)**

**95 pt**  
**Falstaff**



**Lichtgeel**

**Neus: zeer aangenaam & verfijnd.**

**Floraal, exotisch fruit en licht hout.**



**Mond: verfijnde zuren, floraal,  
pompelmoes-zeste, oosterse**



**kruiden en een diepe mineraliteit.**



**Krachtige en elegante wijn. Door de  
houtrijping is deze wijn geschikt als  
alternatief voor rode wijn.**

**Donker vlees, zware visgerechten,  
foie gras, Aziatische gerechten.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Chardonnay

## Royal 2017/19



408



**Steiermark**  
**Südsteiermark**



**Chardonnay**  
**(100%)**

**94 pt**  
**Falstaff**



**Strogeel**

Neus: intens, rijp geel & exotisch fruit: mango, papaja. Steenfruit, geroosterde aroma's en vijgen.



Mond: stevige body, rijp fruit en geroosterde noot. Afdronk: zeer lang, noot & mineraal.



**Houtrijping (18m), op nieuwe Franse barriques (225 liter).**

**Topwijn, ruim inzetbaar bij rund- en varkensvlees / zeevruchten / stevige vis / gerookte vis / foie gras / en zelfs... wildgerechten.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Sauvignon Blanc

## Ried Kreuz 2022

500

*Bayer*  
E R B H O F



**Burgenland**  
**Neusiedlersee Hügel**



**Sauvignon Blanc**  
**(100%)**

**90 pt**  
**Falstaff**



**Groengeel (jong)**



**Neus: de kruiden nodigen uit. Kruis- & vlierbessen, groene paprika.**



**Mond: complex, verschillende lagen fruit en vegetale aroma's. Mooi geïntegreerde zuren.**

**Afdronk: zeer lang.**



**Vol en toch elegant. Gisting en rijping op inox tanks (4 m sur lie).**

**Past bij:**

- schaaldieren / mosselen
- kalfsvlees (grill / gebakken)
- groenten- en pastaschotels



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Chardonnay

## Leithaberg DAC 2022

*Bayer*  
E R B H O F

501



### Burgenland Neusiedlersee Hügel



### Chardonnay (100%)

92 pt  
Falstaff



Lichtgeel (zilveren reflecties)



Neus: delicaat floraal, fijn steenfruit, appel, bloesemhoning.



Mond: stevig wit fruit (appel), verfijnde licht romige textuur. Evenwichtig met mineraliteit (krijt).

Afdronk: lang, met fijn tropisch fruit.

Elegant aan tafel.

Alcoholische gisting, deels op hout, deels op inox. Te combineren met:

- asperges / pittige koude hapjes
- pastagerechten / risotto
- gegrild vlees



Oostenrijks Wijnhuis





# Grüner Veltliner

## Ried Himmelreich- Leithaberg DAC 2021

502

*Bayer*  
E R B H O F



**Burgenland**  
**Neusiedlersee Hügel**



**Grüner Veltliner**  
**(100%)**

**93 pt**  
**Falstaff**



Licht goudgeel (gemiddeld intens)



Neus: duidelijk verfijnd, uitnodigend met wit fruit (peer).



Mond: sappig, elegant, fijne zuren, aangename fruitzoetheid (peer).

Afdronk: zeer lang, in balans, mooie mineraliteit.

Spontane gisting in houten vaten (500 liter) en inox tanks.



Prima te combineren met:

- groenten- en pastaschotels
- gevogelte /kalfsvlees
- schaaldieren



**Oostenrijks Wijnhuis**







# Chardonnay

## Ried Martinsberg - Leithaberg DAC 2022

Bayer  
ERBHOFF

503



### Burgenland Neusiedlersee Hügel



### Chardonnay (100%)



Licht goudgeel (helder)



Neus: geel fruit (ananas, mango), witte bloemen, gekonfijte sinaas-zeste en honing.



Mond: sappig, geel fruit, steenfruit.

Afdronk: appel en mineraal (ziltig), specifiek aan Martinsberg.



Alcoholische gisting op hout + 12 m houtrijping (500 l vat). Heeft toekomstpotentieel. Past prima bij:

- terrines / rauwe ham
- schaaldieren
- gevogelte / kalfsvlees
- pizza en pastaschotels



Oostenrijks Wijnhuis





# Pinot Noir

## Ried Wolfsbach 2020

*Bayer*  
E R B H O F

504



### Burgenland Neusiedlersee Hügel



### Pinot Noir (100%)



Helder kersenrood (bleek)  
Neus: wilde bessen, aardbeien, frambozen en mooi kruidig.  
Mond: sappig en complex. Veel fruit aanwezig (cfr. neus), als extra: zwarte kers en fijne tabak.  
Geïntegreerde tannine en licht mineraal (kalk).

Houtrijping 24 maand (gebruikte Franse barriques).

Past uitstekend bij:

- Wild (pels en pluim)
- donker vlees,
- champignongerechten



Oostenrijks Wijnhuis





# Blaufränkisch

## Classic 2022

*Bayer*  
E R B H O F

505



### Burgenland Neusiedlersee Hügel



### Blaufränkisch (100%)



Donker robijnrood (violet randen)



Neus: (zure en gekonfijte) kers, braam. Elegant en fijne kruiden.



Mond: kers zit vooraan, geeft fraîcheur. Wordt verrijkt door warme kruiden. Ronde tannine.

Afdronk: erg lang, als extra een ziltige mineraliteit.

Rijping deels op hout, deels op inox.

Een veelzijdige metgezel aan tafel:



- terrines / rauwe ham
- kalfs- en rundsvlees (gebraad)
- pizza en pastaschotels
- harde kazen



Oostenrijks Wijnhuis





# Blaufränkisch

## Leithaberg DAC 2021

*Bayer*  
E R B H O F

506



**Burgenland**  
**Neusiedlersee Hügel**



**Blaufränkisch**  
**(100%)**

**92 pt**  
**Falstaff**



Donker robijnrood (intens)  
Neus: delicaat kruidig, met donkere wilde bessen en rijpe pruimen.  
Mond: Elegant en fluweelzacht.  
Donker fruit, geïntegreerde zuren en delicate tannine. Mooi!  
Afdronk: breed met bramen & aardse kruiden.



Rijping op “gebruikt” hout.  
Breed inzetbaar bij:

- wildgerechten
- hartige hapjes (pikante sauzen)
- Aziatische keuken (stevig)
- gegrild wit vlees
- harde kazen



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Blaufränkisch



507

## Ried Martinsberg - Leithaberg DAC 2020



### Burgenland Neusiedlersee Hügel



### Blaufränkisch (100%)



Donker robijnrood (violet reflecties)



Neus: zwarte bessen, zoethout, jeneverbes, fijn kruidig.



Mond: sappig, complex en stevig mét structuur. Bessen, drop samen met krachtige, ronde tannine.

Afdronk: zeer lang, sappig en mineraal-ziltig.

Rijping (24m) op “gebruikt” hout.  
Elegante begeleider van:



- wild
- gebakken / gegrild vlees
- stevige risotto / pastagerechten
- hartige hapjes (pikante sauzen)
- harde kazen



Oostenrijks Wijnhuis





# Blend Rood

## Carabus 2020

*Bayer*  
E R B H O F

508



**Burgenland**  
**Neusiedlersee Hügel**



**Blaufränkisch / Merlot**  
**Cabernet Sauvignon**

**93 pt**  
**Falstaff**



**Intens robijnrood**  
**Neus: bosbessen, bramen, pruimen**  
**en aroma's van nougatkaramel.**



**Mond: sappig, complex door combi-**  
**natie donker fruit & nougat (hout).**



**Gestructureerde en fijne tannine.**  
**Afdronk: zeer lang, donker fruit en**  
**nougat.**



**24m rijping op "nieuw" hout.**  
**Zeer hoog bewaarpotentieel.**  
**Past bij:**

- wild (pluim en pels)
- rood vlees (gebakken/gegrild)
- stevige, harde kazen

**Of gewoon, solo als "meditatie"-wijn.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Grüner Veltliner

## Alte Reben 2022



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Grüner Veltliner**  
**(100%)**



**Strogeel (helder)**



**Neus: intens fruitig met witte perzik en mooie kruidigheid (pepertje).**

**Mond: bevestiging van perzik en abrikoos, floraal (wit).**



**Afdronk: gemiddeld, fris-fruitig met delicate kruidigheid (Pfefferl).**

**Gisting en rijping op inox. Geen hout.**

**Past uitstekend bij:**

- salades
- apertiefhapjes
- vis & wit vlees (zonder roomsaus)
- schnitzel, ...





# Blend Wit

## Oberzick 2012



### Burgenland Neusiedlersee



### Welschriesling / Sauvignon Blanc Gelber Muskateller



Licht strogeel, dunne waterrand.



Neus: floraal (wit), wit & geel fruit (appel, peer, perzik en pruim. Vegetale toetsen: venkel & frisse munt.



Mond: Zeer fris-fruitig. Neusaroma's bevestigen en duidelijke mineraliteit (grind). Afdronk met opvallende fraîcheur.



Van 2012 en nog steeds top. Het brede pallet maakt deze wijn ideaal als terraswijn of aperitief.

Voel je toch een hongertje, bij:

- het brede gamma salades
- wit vlees (zonder roomsauzen) .







# Sauvignon Blanc

## Rosen 2022



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Sauvignon Blanc**  
**(100%)**



**Strogeel**



**Neus:** typisch Sauvignon Blanc met kruisbessen en kiwi, vegetaal (gras, buxus en brandnetel).



**Mond:** fris en halfvol. Prachtige harmonie tussen fruit en vegetaal.  
**Afdronk:** zeer lang, alles in balans.



**Alcoholische gisting op inox tanks.**  
**Geen hout.**

**Past uitstekend bij:**

- asperges!!
- voorgerechten
- gevogelte en kalfsvlees
- risotto

**92 pt**  
**Falstaff**





# Sauvignon Blanc

## M+ 2010/2018



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Sauvignon Blanc**  
**(100%)**



Medium geel



Neus: delicaat floraal, geel steenfruit en zelfs licht tropisch fruit.



Mond: opvallend fijne structuur en elegantie. Zeer zacht, aangenaam geel fruit.

Afdronk: zeer lang, fruit zindert na.

Hhhmmm.



Gisting op grote houten vaten.  
Nadien 1 jaar bewaring “sur lie”.

Dit type elegantie vraagt:

- kalfsvlees
- rundvlees (gegrild / gerookt)
- wild (pluim)





# Chardonnay

## Stein 2022



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Chardonnay**  
**(100%)**



**Strogeel**



**Neus: eerder fruitig met sappige ananas en frisse appels.**



**Mond: gele, zonrijpe vruchten (ananas, mango).**

**Stevige body en frisse elegantie, met uitgesproken exotische toetsen.**



**Dit type body vraagt:**

- de betere visgerechten met lichtromige sauzen
- witte en groene asperges.

**Door zijn kracht en elegantie ook inzetbaar zonder gerecht. Lekker.**





# Chardonnay

## Granit 2021



### Burgenland

### Neusiedlersee



### Chardonnay

### (100%)



Strogeel (helder)



Neus: rijpe ananas en passievrucht domineren. Veelbelovend.



Mond: bevestiging rijp fruit en als extra: bloesemhoning, subtiel kruidig en een ziltige mineraliteit. Afdronk: zeer lang, complex en met behoud fraîcheur.



Natuurlijke alcoholische gisting op granieten vat van 1.000 liter.

Deze wijn is inzetbaar als alternatief voor rode wijn. Past bij:

- kalfs- en varkensvlees
- rund (gegrild / gerookt)



Oostenrijks Wijnhuis



92 pt  
Falstaff



# Zweigelt

## Heideboden 2022



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Zweigelt**  
**(100%)**



**Robijnrood (gemiddeld intens)**



**Neus: krachtige aroma's van rijpe kersen en bramen, aangevuld met kruiden en sinaaszeste.**



**Mond: typisch Zweigelt, alle neusaroma's bevestigen in de mond.**

**Afdronk: lang, kruiden blijven hangen (link met hout)**



**Alcoholische gisting op inox tanks. Nadien houtrijping (7 maanden). Inzetbaar bij:**

- charcuterieschotels
- carpaccio
- alle vleesgerechten (gegrild, stoofpotjes, ....)



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Blaufränkisch

## vom Kreuz 2021



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Blaufränkisch**  
**(100%)**



Paarsrood, intense donkere kern.



Neus: combinatie rijpe kersen, zure kriecken en licht dennenhout.



Mond: rijpe kers en pittige tannines. Sappig. Fijne gebrande aroma's (rijping op gebruikte houten vaten).



De houtrijping geeft het fruit in deze wijn een mooie ronde structuur.

Inzetbaar bij charcuterieschotels, gebakken/gebraden rood vlees (alle types). Brengt extra structuur en afgeronde kracht aan tafel.



# Blaufränkisch

## M+ 2019



### Burgenland Neusiedlersee



### Blaufränkisch (100%)



Robijnrood, intens.

Neus: hints van bramen en cassis.



Geroosterde aroma's, fijne karamel.



Mond: Sappig in de mond, rijpe kersen & donkere bessen, fijne pittige tannines. Elegant.

Veel potentieel!



Alcoholische gisting op inox, nadien houtrijping 12m (nieuw hout)

M+ staat voor hoge rijpheid en uitstekende aroma's. Past bij:

- rood vlees (stoofpotjes)
- wild: ree, everzwijn, haas
- andere stevige maaltijden





# Blend Rood

## King Lui 1 - Reserve 2020



**Burgenland  
Neusiedlersee**



**Merlot / Blaufränkisch /  
Zweigelt**



Bio



Donker robijnrood (intens).

Neus: rijpe donkere bessen, geroosterde aroma's (nieuw hout) en pure chocolade. Stevig.



Mond: opvallend met donkere bramen, kersen en rode bessen.



Elegant, vol, en met ronde tannine.

Veel potentieel!



Alcoholische gisting in inox tanks. Houtrijping, 12m nieuwe vaten.

Warm aanbevolen bij:

- stoofpotjes
- wild: ree, everzwijn, haas
- varkens- en rundsvlees (grill)



**Oostenrijks Wijnhuis**



**91 pt  
Falstaff**





# Blend Rood

610

## Cuvée Kreuzjoch - Reserve 2020



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Zweigelt / Blaufränkisch /  
Cabernet Sauvignon / Merlot**



**Donker robijnrood.**



**Neus: hints van cassis, geroosterde  
aroma's en cacao (puur).**



**Mond: vol, rijpe bramen, aalbes en  
donkere kersen. Goed geïntegreer-  
de tannine.**

**Afdronk: zeer lang met rijp, donker  
fruit. In balans.**



**Alcoholische gisting in inox  
tanks. Houtrijping, 12m  
op nieuwe vaten.**

**Bij voorkeur in te zetten bij:**

- rood vlees (stoofpotjes)
- wild: ree, everzwijn, haas
- stevige maaltijden



Bio



**Oostenrijks Wijnhuis**



**92 pt**  
**Falstaff**



# Blaufränkisch

## Blauer Engel Spätlese 2021



### Burgenland Neusiedlersee



### Blaufränkisch (100%)



Robijnrood met violet reflecties.



Neus: typisch zoals een gewone rode wijn met rijpe kers, cassis, gekonfijt fruit. Zeer fruitig.



Mond: wow, de 86 gram/liter rest-suiker is duidelijk merkbaar. Smaakt hierdoor uiterst aangenaam zoet. Heerlijk voor de liefhebber.

Late oogst met volledig rijpe druiven.  
Geen hout gebruikt.



Verras je gasten, past bij:

- desserts (basis van fruit)
- desserts (basis pure chocolade)
- aperitief (met wat uitleg 😊)





# Weissburgunder

## 2021



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Weissburgunder (100%)**  
**(= Pinot Blanc)**



**Helder strogeel**



**Mond: complex en zeer intense.**

**Floraal, geel (perzik) en exotisch fruit (ananas, mango).**



**Mond: sappig, alle fruit bevestigt.**

**Verfijnde zuurgraad, harmonieus.**

**Afdronk: lang en fruitig.**



**Alcoholische gisting en rijping op inox tanks. Toepassing bâtonnage (= omroering, leidt tot meer smaak).**

**Past uitstekend bij:**

- asperges
- lichte vis- en vleesgerechten
- wokgerechten





# Chardonnay

## 2019



### Burgenland Neusiedlersee



### Chardonnay (100%)



Helder lichtgeel.



Neus: frisse tropische fruitaroma's (ananas, rijpe citrus), meloen en subtiele hints van hazelnoot.



Mond: eerder vol en sappig met verfijnde zuren en bevestiging van het fruit. Evenwichtig met lange afdronk.



Alcoholische gisting en rijping op inox tanks. Toepassing bâtonnage (= omroering, leidt tot meer smaak). Inzetbaar bij:

- de betere visgerechten met lichtromige sauzen
- witte en groene asperges





# Grauburgunder

## 2021



### Burgenland Neusiedlersee



### Grauburgunder (= Pinot Gris)

92 pt  
Falstaff



Helder strogeel, oranje reflecties  
Neus: zeer rijp fruit met honing-  
meloen, ananas, pompelmoes.  
Mooie neus, veelbelovend.



Mond: sappig (halfvolle body),  
soepel en zacht, levendige frisse  
zuren. Het gele fruit primeert.  
Lange, volle afdronk



Zoveel smaak. Rijping op deels hout,  
deels inox. Toepassing bâtonnage.  
Door zijn soepel- en zachtheid  
uitstekend inzetbaar zonder gerecht.

Verder past hij bij:

- lichte gerechten, salades
- wit vlees (zonder krachtige saus)





# Chardonnay

## Ried Hochäcker 2019



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Chardonnay**  
**(100%)**

**90 pt**  
**Falstaff**



**Strogeel, licht goudgele reflecties**



**Neus: zachte perzik en kweeper.**

**Als extra: fijne mineraliteit, brioche-tonen en lichte vanille & peper. Top.**

**Mond: Intens mango en ananas, subtiel kruidnagel. "Sappig".**

**Afdronk: zeer lang met als extra... fijn zoethout.**



**Houtrijping (barriques) - 16 maand.**  
**Sappige, zelfs licht romige textuur.**

**Dat vraagt de betere gerechten met romige sauzen: vis, wit vlees & pasta.**

**Door zijn complexiteit overleeft deze Chardonnay ook zonder gerecht elke degustatie met bravoure.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Zweigelt

## Ried Edelgrund 2013



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Zweigelt (100%)**



**Robijnrood.**



**Neus: intens, compact fruit van kersen, bosbessen en bramen.**



**Mond: alle fruit zet door, halfvolle body. Fluweelzachte tannine.**  
**Afdronk: lang, fruitig en zacht.**

**Houtrijping, 12m op gebruikt hout.**

**Vele jaren op de teller, door zijn zachtheid blijft hij zeer aangenaam bij:**

- charcuterieschotels
- rood vlees
- Aziatische gerechten





# Blend Rood

## Heideboden 2021



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Zweigelt (65%)**  
**Blaufränkisch (35%)**



Donker robijnrood (intens).  
Neus: braam- & bosbessen,  
amarena-kers en zoethout.



Mond: zowel rood als zwart fruit  
bevestigen. Sappig, vlezig, zacht,  
met rijpe tannine. Subtiële  
geroosterde aroma's en lange  
afdronk.



Houtrijping 18 maanden.  
Zeer elegant en evenwichtig.

Sterk aangeraden bij:

- stoofpotjes
- wild: ree, everzwijn, haas
- varkens- en rundsvlees (grill)







# Sankt Laurent

## Ried Goldberg 2020



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Sankt Laurent**  
**(100%)**

**92 pt**  
**Falstaff**



**Robijnrood (bleke randen)**



**Neus: intense zure kers, rode kers en braambessen. Subtiele kruidigheid (peper, nootmuskaat).**



**Mond: duidelijk bessenfruit, vlezig, sappig. Licht zoethout en fijne, al**

**Afdronk: lang.**

**Houtrijping 20 maanden.**

**Schenk hem bij:**

- carbonnade (varken/rund)
- kalfs- & rundvlees (gebakken/grill)
- wildgerechten (pluim)
- rijpe kazen





# Merlot

## Ried Goldberg 2020



**Burgenland  
Neusiedlersee**



**Merlot (100%)**



**Donker robijnrood.**



**Neus: cassis, bramen en vleeskers, oftewel stevig rood en zwart fruit.**



**Mond: duidelijk mooi fruitig met cassis en kers. Combinatie van sappig, vlezig en zacht met al rijpe/ronde tannine.**

**Afdronk: zeer lang.**

**Houtrijping 20 maanden.**



**Bij voorkeur bij:**

- gebakken rood vlees (steaks)
- de betere, krachtige wildgerechten





# Blend Rood

## Stiegelmar 2011



708



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Zweigelt (55%)**  
**Blaufränkisch (35%)**  
**Cabernet Sauvignon (10%)**

**93 pt**  
**Falstaff**



Robijnrood, evolutie naar granaat.  
Neus: vegetaal en zwart fruit: kers,  
cassis en braam.



Mond: geëvolueerd fruit, zoethout  
en kruidnagel. Geroosterde hints.



Vlezig en rijpe tannine.

Afdronk: lang, subtiel en licht  
geroosterd.



Houtrijping 24 maanden.  
Stijlvolle veroudering. Tertiaire  
aroma's doen hun intrede.

In te zetten bij:

- stoofpotjes
- wild: ree, everzwijn, haas
- oudere kazen



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Blaufränkisch

## Ried Altenberg 2015



709



### Burgenland Neusiedlersee



### Blaufränkisch (100%)

93 pt  
Falstaff



Donker robijnrood.



Neus: intens fruit met rijpe frambozen, vlees- en zure kersen.



Mond: stevig fruit (kers en framboos). Subtiële kruiden (kaneel) en mokka. Elegantie met vlezige tanninetextuur.

Afdronk: zeer lang

Houtrijping 18 maanden.

Begeleid met plezier:

- wild
- gebakken / gegrild vlees
- stevige risotto / pastagerechten
- hartige hapjes (pikante sauzen)
- harde kazen



Oostenrijks Wijnhuis





# Blaufränkisch

## Ried Ungerberg 2013



### Burgenland Neusiedlersee



### Blaufränkisch (100%)

93 pt  
Falstaff



Granaatrood (evolutie)



Neus: mineralen (kalk) en intens  
fruit: veenbessen en rozijnen.



Mond: rijp fruit bevestigt, aange-  
vuld met zoethout. Compact en  
vol. Rijke, intussen ronde tannine.  
Afdronk; zeer lang, tertiair, drop.

Houtrijping 18 – 24 maanden.

Inzetbaar bij:

- Stevige wildgerechten  
(deze wijn brengt alles in balans)
- gebakken / gegrild vlees
- oudere kazen





# Zweigelt

## Ried Ungerberg 2015



711



### Burgenland Neusiedlersee



### Zweigelt (100%)

95 pt  
Falstaff



Robijnrood (beperkte evolutie)  
Neus: zeer mineraal (kalk), complex met donker fruit (cranberry, bessen en kersen). Subtiel zoethout.

Houtrijping 24 maanden (barriques).  
Zorgt voor mooie, trage evolutie.



Mond: zeer fruitig met o.a. Amarena-kers. Sappig en compact. Rijke, ronde tannine.

Inzetbaar bij:

- wild & wildgevogelte
- het betere rundvlees, stevige steak
- charcuterie (gedroogd vlees)
- aromatische kazen (type bergkaas)



Afdronk: zeer lang.



Oostenrijks Wijnhuis





# Syrah

## Rosé vom Syrah 2022



800



**Burgenland  
Neusiedlersee**



**Syrah (100%)**



**Zalmroze (4 uur maceratietijd).**



**Neus: verfijnde toetsen van  
aardbeien en frambozen.**



**Mond: speels, fruitig, levendig en  
met een mooie elegante, lange  
afdronk.**



**Rosé zoals het hoort, licht, speels en  
toch smaakvol.**

**Geen hout gebruikt.**

**In te zetten als aperitief / bij kleine  
hapjes / salades / charcuterie.**

**En uiteraard op een zomers terras.**



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Sauvignon Blanc

## 2022



801



### Burgenland Neusiedlersee



**Strogeel (helder)**



**Neus: verfrissend, een “zachte”**

**Sauvignon. Vlierbloesem en  
passievrucht.**



**Mond: veel zachte extractie, fris-  
heid. Passievrucht en vlierbloesem.  
Interessante variant op deze druif.  
Afdronk: zeer lang.**



### Sauvignon Blanc (100%)

**Alcoholische gisting op inox tanks.  
Geen hout gebruikt.**



**De fraîcheur vraagt:**

- asperges & salades
- kip & varkensvlees (gril/gebakken)
- charcuterieschotels
- risotto met champignons







# Chardonnay

## 2018



802



### Burgenland Neusiedlersee



### Chardonnay (100%)



Strogeel (helder)

Neus: Fijn aroma van rijpe peren gecombineerd met elegante kruiden. Edel!



Mond: rijpe peer, eerder vol. Zeer smaakvol en in balans.



Afdronk: lang en correct, minerale toetsen.

Alcoholische gisting op inox tanks. Geen hout gebruikt.

Eerder vol, dus past bij:

- visgerechten (licht-romige sauzen)
- witte en groene asperges.

Door zijn elegantie en balans, ook uitstekend zonder gerecht.



Oostenrijks Wijnhuis





# Pinot Gris

## 2022



803



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Pinot Gris (100%)**  
**(= Grauburgunder)**



**Helder strogeel**



**Neus: elegante aromamix. Rijpe peer aangevuld met geel (perzik) en exotisch (zachte ananas) fruit.**



**Mond: rijpe peer. Levendig fris en tegelijkertijd mollig en sappig.**

**Afdronk: zéér lang, met minerale toets.**



**Deze wijn is eerder “vol”, mollig met gebalanceerde zuren.**

**Finesse in het glas, past bij:**

- asperges & salades
- kip & varkensvlees (gril/gebakken)
- kruidige gerechten
- charcuterieschotels



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Chardonnay

## Golden Cut 2021



804



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Chardonnay (100%)**



Licht goudgeel (helder)



Neus: geroosterd met vanille, rook & hazelnoot. Als fruittoets gele appel. Verder duidelijk gist & boter.



Mond: alle aroma's bevestigen.

Zeer romig, heerlijke botertoets.

Afdronk: zeer lang & "Bourgondisch"!

Houtgerijpte krachpatser. Top.

Past bij:

- de betere visgerechten met zowel lichte als romige sauzen
- wit vlees met romige sauzen

Ook zonder gerecht "subliem"



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Sankt Laurent

## Selection 2020



805



### Burgenland Neusiedlersee



### Sankt Laurent (100%)



Robijnrood (gemiddeld).



Neus: fruitig, vooraan zitten kersen en donkere bessen. Uitnodigend.



Mond: sappig, halfvolle body. Een rijke fruitlaag met de kersen en bessen. Mooie ronde tannine dankzij de houtrijping.

Afdronk: lang.

Houtrijping 20m op gebruikt hout.

Past uitstekend bij:

- kalfs- en rundvlees (gebakken/gril)
- wildgerechten (pluim).
- harde en gerijpte kazen



Oostenrijks Wijnhuis





# Zweigelt

## Selection 2021



806



### Burgenland Neusiedlersee



### Zweigelt (100%)



**Robijnrood (paarse reflecties)**



**Neus: compact fruit van kersen en  
bramen. Kruidigheid is al paraat.**



**Mond: ook hier vallen de kersen op.**

**Typisch Zweigelt: de mooie balans  
fruit - kruiden - zachte taninne.**

**Afdronk: lang, in balans.**



**Houtrijping 20m op gebruikt hout.**

**Past uitstekend bij:**

- charcuterieschotels
- rood vlees
- Aziatische gerechten (pittig)
- pizza en pasta



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Blaufränkisch

## Selection 2019



807



### Burgenland Neusiedlersee



### Blaufränkisch (100%)

Robijnrood (intens).  
Neus: kruidigheid zit vooraan, dan donker fruit (bessen, kersen).  
Mond: vooreerst kruidig met rijp fruit (donker). Gebalanceerd, elegant en zachte tannine.  
Afdronk: zeer lang.

Houtrijping 18m op gebruikt hout.

Past uitstekend bij:

- wild
- gebakken / gegrild vlees
- stevige risotto / pastagerechten
- harde kazen



Oostenrijks Wijnhuis





# Blend Rood



808

## Apleton Rouge 2021



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Blaufränkisch (40%)**  
**Zweigelt (30%)**  
**Sankt Laurent (30%)**

Robijnrood.

Neus: fijne mix van rijpe kersen en bramen. Zeer aangenaam.

Mond: fruit bevestigt, elegant en goed gestructureerd (dankzij houtrijping).



Houtrijping 18m op gebruikt hout.

Fruit en elegantie brengt ons bij:

- verfijnd vlees: kwalitatieve charcuterieschotels / carpaccio / wildpaté.
- gebakken / gebraden rood vlees (alle types).



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Sankt Laurent

## Reserve 2021



809



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Sankt Laurent (100%)**



Donker robijnrood.



Neus: fruitig met kers, zure kriek.

Mooie kruidigheid (kaneel / vanille).

Mond: alles in balans, de neus-  
aroma's bevestigen één voor één.



Stevig maar mooie structuur.

Afdronk: zeer lang.

Houtrijping 18m op nieuw hout.

Schenk hem bij:

- kalfs- en rundvlees (gebakken/grill)
- wildgerechten (kruidig)
- gerijpte kazen



Top: deze wijn behoudt steeds zijn  
structuur, finesse en kruidigheid.



**Oostenrijks Wijnhuis**







# Zweigelt

## Reserve 2019



810



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Zweigelt (100%)**



**Donker robijnrood.**



**Neus: intense, rijpe kers, vergezeld door zachte nougatnoot (link hout)**



**Mond: fruit verbreedt naar een breed gamma rood en zwart fruit. Fluweelzachte, elegante tannine. Afdronk: zéér lang, mooi fruitig.**



**Houtrijping 25m op nieuw hout.**

**Resultaat: krachtige maar toch fruitige, elegante wijn.**

**Inzetbaar bij:**

- wild & wildgevogelte
- krachtig rundvlees, stevige steak
- stevige charcuterieschotels



**Oostenrijks Wijnhuis**





# Blaufränkisch

## Reserve 2020



811



**Burgenland**  
**Neusiedlersee**



**Blaufränkisch (100%)**



**Donker robijnrood.**



**Neus: intensieve aroma's van nougat-noten en braambessen.**



**Mond: "vol" en complex. Mix van kruidigheid, donkere bessen en duidelijke sporen van houtrijping. Tannine zijn goed geïntegreerd. Afdronk: zeer lang.**

**Houtrijping 22m op nieuw hout.**

**Het betere werk in het glas, vraagt het betere werk op het bord.**

**Past bij:**


- rood vlees (stoofpot)
- wild: ree, everzwijn, haas
- andere stevige maaltijden




**Oostenrijks Wijnhuis**



**Liersebaan 315  
2240 Viersel (Zandhoven)**

 +32 (0) 475 71 45 97

 [oostenrijkswijnhuis.be](http://oostenrijkswijnhuis.be)

 [guy@oostenrijkswijnhuis.be](mailto:guy@oostenrijkswijnhuis.be)

OOSTENRIJKS  WIJNHUIS



OOSTENRIJKS WIJNHUIS

**De specialist in Oostenrijkse wijnen**