

rot

SEEWIRT

Familie Karner
A-7141 Podersdorf, Strandplatz 1
Tel.: 02177/2415 Fax: 02177/2415-30
E-mail contact. @seewirtkarner.at

WEINPREISE

(Ab Hof – Take away)

weiss

2010 WEISSER KADARKA
„Unser Tischwein“, trocken 0,75 l 5,20
Alk 11 %, Säure 7,2 g/l
Eine alte, bodenständige Edelsorte, die auf dem Sandboden des Seewinkels gedeiht, helles Gelbgrün, Duft erinnert an frisches Gras, fruchtige Säure, ein lebhafter und trinkfreudiger Wein

2010 WELSCHRIESLING
Qualitätswein, trocken 0,75 l 4,80
Alk 12,5 %, Säure 6,5 g/l
helles Strohgelb mit grünen Reflexen, reintoniges Fruchtbukett, am Gaumen frisch und fruchtig, gute Struktur, feines Säurespiel

2010 CHARDONNAY
Qualitätswein, halbtrocken 0,75 l 5,60
halbtrocken, Alk 12 %
zartes Strohgelb, sehr fruchtiger Duft mit Nuancen vom frischen Pfirsich, am Gaumen exotische Früchte; fruchtig, lang anhaltender Abgang, harmonische Säure

2010 TRAMINER CLASSIC
Qualitätswein, trocken 0,75 l 5,60
Alk 13,5 %, Säure 4,5 g/l
brillantes Goldgelb, in der Nase kräftiges Traminerbukett, am Gaumen voll, kräftig und würzig, lang anhaltender Abgang

TRAMINER „MEDITATION“
barrique, Qualitätswein, trocken 0,75 l 10,90
Alk 13,5%, Säure 4,0 g/l
der andere Weiße, sattes Goldgelb, in der Nase Mandel- und Marzipan, Sherry, kräftiger Körper und Aufbau, geschmeidig und weich im Abgang

WELSCHRIESLING 08
Landwein, trocken 1 l 2,80

Geschenkkarton (2er oder 3er) 0,80

2008 BLAUFRÄNKISCH „daily“
classic, trocken, 0,75 5,80
Alk 12,5 %, Säure 4,8 g/l
Sehr fruchtiger, geradliniger und frischer Blaufränkisch für den täglichen Genuß, (auch tagsüber im Sommer)
Falstaffprämiert

2007 ZWEIGELT CLASSIC
Qualitätswein, trocken 0,75 l 6,10
Alk 13 %, Säure 4,5 g/l
mittleres Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase fKirschen und zarte Kräuter, Weichselkompott, am Gaumen rotbeerig, frische Struktur, Falstaffprämiert

2006 ST. LAURENT CLASSIC
Qualitätswein, trocken 0,75 l 6,50
Alk 13,5 %, Säure 5,2 g/l
Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase Erdbeeren, süße Rosinen, am Gaumen frisch, saftig, rotbeeriges Konfit, würziger Stil mit guter Balance
Falstaffprämiert

2004 CABERNET SAUVIGNON
Qualitätswein, trocken 0,75 l 12,00
Alk 14 %, Säure 4,7 g/l
dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase dunkle Beeren und Dörrobst, am Gaumen Cassisnoten, dichte, runde Tannine, sehr gut eingebundene Holznuancen, Falstaffprämiert

2007 DIE BANDA
CUVÉE aus ZW, BLFR, CS und ST.L
Qualitätswein, trocken 0,75 l 11,20
Alk 13 %, Säure 5,6 g/l
mittleres Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase Nougat und Karamell, würzig, am Gaumen reife Zwetschken
Und süßes Waldbeerkonfit, Brombeeren, dezente Röstaromen und gut eingebundene Holznote, Falstaffprämiert

HAUSBRAND (Grappa)
2003 Trebernbrand vom Traminer
Classic 0,5 l 13,80

2003 Trebern vom Roten
barriquegereift 0,5 l 14,80

NUSS-SCHNAPS
(Trebernbrand mit grünen Walnüssen, Honig, Wermut, Johanniskraut, Ingwer....) **0,5l 12,50**

ROTER TRAUBENSAFT naturtrüb 1 l 2,40

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit!

Alle Preise incl. 20% Mwst

Podersdorf am See, 01. April 2011