

Gspritzter 1:1

6 Alk/0,33 l/Schraubverschluss

Helles Weißgelb, zarte Kohlensäure; angenehme Würze, ein Hauch von neutralem Kernobstanteil, alles zusammen in sommerlichem, jugendlichem Design; von sauberer Art gleich beim Einstieg am Gaumen, animierend und unkompliziert, doch mit gewissem Niveau, macht Spaß, und das nicht nur an heißen Sommertagen!

Gelber Muskateller 2025

12 Alk/Schraubverschluss

Schönes, glänzendes, jugendliches Strohgelb; feines, saftiges Versprechen, mit Rhabarber, grüngelbem Steinobst, etwas Klarapfel und Zitrusseffekten, die Sortentypizität hält sich zunächst dezent im Hintergrund, nur zart aromatisch; saftig, animierend und kokett mit feinem Säurespiel am Gaumen, kann animierende Effekte aufbauen, kann abermals fruchtige Vielfalt vermitteln, schafft es, tolle Animationseffekte zu inszenieren, legt mit Luft nochmals deutlich zu.

Grüner Veltliner 2025 Ried vom Riedel

Kremstal DAC

12,5 Alk/Schraubverschluss

Helles, jugendliches Farbbild, in Weißgelb gehalten, zarte Kräuternoten, Wiesenblumenduft, nur dezente Fruchtanklänge mengen sich in die florale und vegetabile Präsenz mit ein; würzig und zart herb beginnt der Gaumenpart, gleitet sofort in frisches Kernobst und noch jugendliches Steinobst über, Würzeaspekte mit elegantem Kräutertouch wiederholen sich retronasal, angenehm strukturiert und unkompliziert bei ansprechendem Niveau.

Grüner Veltliner 2025 Junge Reben

Kremstal DAC

13 Alk/Schraubverschluss

Jugendlich im Farbdesign mit zarten Grünreflexen; anregender Mix aus floralen, fruchtigen und würzigen Elementen, Frühlingswiese und Frühlingsskräuter überwiegen im orthonasalen Bereich; am Gaumen elegante Reife, angenehme Struktur, würzige Aspekte mit einem Hauch Kreuzkümmel und Kräutern mengen sich in Kernobstnoten mit ein, strukturierter Abgang sowie elegantes Finish.

Grüner Veltliner 2025 Ried Kremser Sandgrube

Kremstal DAC

13 Alk/Schraubverschluss

Jugendlich glänzendes Farbbild mit zartem Goldschimmer, intensive, individuelle Aromatik mit Würzeaspekten und Heublumen, zart gekochte vegetabile Präsenz, Würze und reife Kernobstfrucht inkludiert, dazu ein wenig weißer Pfeffer; am Gaumen von eleganter und doch markanter Struktur, zartherb, dann auch wieder fruchtig, eigenständige Sortentypizität mit Terroiranklängen.

Riesling 2025

Kremstal DAC

13 Alk/Schraubverschluss

Helles, leuchtendes Strohgelb; Zitrusnoten mit etwas Kernobst und Steinobstanklängen vermengen sich mit mineralischen Aspekten, alles in jugendliche Sortentypizität gehüllt und integriert; saftig, knackig und anregend wird der Säurefaktor auf sympathische Weise vorangestellt, abermals Zitrus und gelbe Frucht mit Kernobst und Steinobst, feine Salzigkeit lässt Terroirfeeling mit einfließen, anregender Abgang.

Riesling 2024

Kremstal DAC

13 Alk/Schraubverschluss

Leuchtendes Gelb mit jugendlichen Goldreflexen; intensive, individuelle Geruchsnoten mit beginnender Patina, grünwürzig werden die Fruchtaspekte ergänzt; strukturiert am Gaumen mit zarter Herbe, lässt im Abgang ein wenig großes Holz vermuten (?), feinherber Nachhall.

Chardonnay 2025 Niederösterreich

13,5 Alk/Schraubverschluss

Noch jugendliches, leuchtendes Farbbild; in der Nase von eleganter, reifer, gelber Frucht eingeleitet, Kernobst, ein wenig Exotik, Hawaiiananas, Zuckermelone, Golden Delicious; am Gaumen ein spannender Balanceakt zwischen Fruchtsüße, auch zarter Restsüße und Säurepikanz, schafft es, den Spagat zwischen klassischem Trinkvergnügen und strukturierter Tiefgründigkeit zu vermitteln, wohltuende, reife Spannung im Abgang, deutliche Ressourcen.

Foodpairing: Schon jetzt ein interessanter und vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter, wobei fruchtige Elemente am Teller nicht fehlen dürfen.

Chardonnay 2024 Niederösterreich

13,5 Alk/Schraubverschluss

Elegantes, noch immer jugendliches Farbbild; vorne schöne Fruchtansätze mit reifer Note, die von Kernobst bis in die Exotik hineinreicht, dann ein Goudron-Schub, individueller Würzecharakter; am Gaumen kraftvolle Eleganz, abermals Würze, zarte Herbe und Restfruchtanteile, bestimmender Nachhall.

Rosé Blauer Zwiigelt 2025 Niederösterreich

12 Alk/Schraubverschluss

Leichtendes Zuckerlrosa; zarte Beerennoten, etwas Kirsche, dann auch Amaretto und weitere Würzeaspekte; zarte Herbe, mit Frucht kombiniert am Beginn des Gaumenparts, Rhabarber, Wassermelone und Kirschen dominieren die Fruchtsequenz, kerniges, zartherbes Finish verleiht Struktur im Abgang.

Frizzante Grüner Veltliner 2025

Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

12 Alk/extra trocken/Konglomeratsektkork

Intensives Kohlensäurespiel, das sich dann auf feinperlige Struktur zurückzieht, leuchtendes gelbes Farbbild; klassische Sortenmerkmale, mit jugendlichem Fruchtbild vereint, vor allem Kernobst und ein wenig Zitrusselemente, Mandarine, Zitrone und Grapefruit sowie Orangenesten tauchen im Golden-Delicious-Design auf; am Gaumen jugendlich-euphorisch, doch auch cremig im Mousseux, kann abermals die Sorte und den jugendlichen Eindruck vermitteln, zarte Würze verleiht den Fruchtkomponenten Animation und auch etwas Struktur, grüne Nuss und Walnuss, mit Apfel vermählt, zeigt sich eher betont trocken, eleganter Nachhall.

Frizzante Gelber Muskateller 2025

Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

12 Alk/extra trocken/Konglomeratsektkork

Zu Beginn intensives Kohlensäurespiel, das sich auf eine feine Perlage zurückzieht; zart, elegant und mit Chick parfümiert wird sofort die Würze vermittelt, florale Aspekte gleiten mit Kräuternoten ineinander, feine Würze tut sich kund; am Gaumen zarter Wermutkrauteinstieg mit feiner Herbe, trockene Eleganz, abermals kommen würzige, vegetabile und florale Sortenelemente auf, saftiges Säurebild kann zusätzlich auch Eleganz und eine Spur Reife vermitteln, mehr als nur ein Aperitif.

Frizzante Rosé Blauer Zweigelt 2025

Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

12 Alk/extratrocken/Konglomeratsektkork

Angenahmes, feines Perlenspiel, Lachsrosa und Altrosa integriert; Beeren-Kirsch-Aspekte bestimmen die erste Nase, feine, unkomplizierte, niveauvolle Fruchtfolge wird von zarter Würze unterstützt; angenehm trocken am Gaumen, eine Spur Fruchtsüße und zarte Kirschkernelnoten ergeben ein anregendes, harmonisch-pikantes Rosé-Erlebnis in prickelnder Form.