

STIFT ADMONT
SAUVIGNON BLANC 2019
SLOWENIEN

Lebhaft und intensiv

Ein Wein, der stolz seinen Sortencharakter zeigt: Die Farbe ist zart zitronengelb mit schimmernd goldener Tönung. Ein herrliches Bouquet mit Grapefruit, Holunder, Heu und Brennessel – ohne deutlich grüne, jedoch auch ohne tropische Noten, sondern genau dazwischen.

Lebhaft, frisch und wohlschmeckend zeigt sich dieser Sauvignon am Gaumen: sehr trocken mit einer wunderbar ausgeprägten und reifen Säure, die große Trinkfreude verspricht. Der Körper ist leicht bis mittelschwer. Derzeit auf seinem Höhepunkt.

Analytische Angaben

Alkoholgehalt: 13,00 %vol.

Säuregehalt: 6,42 g/l

Restzuckergehalt: 1,3 g/l

KASTNER Gastro netto ab 6 Flaschen: € 9,89

Artikelnummer: 318009

I H R E K O S T N O T I Z E N :

ERZABTEI PANNONHALMA

HEMINA WHITE 2019

UNGARN

**60% Chardonnay, 25% Weißburgunder, 10% Viognier,
5% Sauvignon Blanc**

Hemina basiert im burgundischen Stil auf den Rebsorten Chardonnay und Weißburgunder, die für den vollen Körper und die cremige Struktur sorgen. Verziert wird die Cuvée mit der kalkhaltigen Mineralität und den zarten Noten von der Reifung in gebrauchten Fässern, angereichert durch die lebhaft fruchtige Viognier und die lebendige Säure des Sauvignon Blancs. Es ist ein komplexer und sehr vielschichtiger Wein, der durchaus von Flaschenreife profitiert.

Die biologisch reifen Trauben der verschiedenen Sorten wurden separat geerntet. Die Vergärung, wie auch die malolaktische Gärung fand in 500 Liter ungarischen Eichenfässern statt. Anschließend wurde der Wein auf der Feinhefe belassen und wird 6 Monate lang regelmäßig aufgerührt, um die Komplexität des Weines zu erhöhen und seine Aromen anzureichern.

Analytische Angaben

Alkoholgehalt: 14,00 %vol.

Säuregehalt: 5,2 g/l

Restzuckergehalt: 3,4 g/l

KASTNER Gastro netto ab 6 Flaschen: € 8,29 netto

Artikelnummer: 317591

I H R E K O S T N O T I Z E N :

FREIGUT THALLERN

ROTGIPFLER RIED STUDENT 2018

THERMENREGION

Ein perfekter Speisenbegleiter

Elegante Exotik, Banane, Ananas, dichte Struktur, kernige Säure, facettenreich, am Gaumen zarte Steinobstaromen, ausgeprägter Charakter.

Reifstes Traubenmaterial der Toplage Student wurde nach akribischer Traubensortierung schonend verarbeitet und im Edelstahltank gekühlt vergoren. Der Wein zeichnet sich durch seinen mindestens 11-monatigen Fassausbau auf der Feinhefe aus und gewinnt dadurch seinen einzigartigen Charakter.

Ein idealer Speisenbegleiter zu Wiener Schnitzel, Tafelspitz und verschiedenste Pastagerichte.

Analytische Angaben

Alkoholgehalt: 14,00 %vol.

Säuregehalt: 5,1 g/l

Restzuckergehalt: 1,1 g/l

KASTNER Gastro netto ab 6 Flaschen: € 16,09 netto

Artikelnummer: 317834

I H R E K O S T N O T I Z E N :

ABBAYE DU PETITQUINCY

BOURGOGNE AOP

"L'ÂME DES DANNOTS" 2015

FRANKREICH

100% Pinot Noir

Klassischer Burgunder-Duft in Form lebendiger Himbeer- und Vanille-Noten. Mürbes Tannin, Beerenkonfit und wärmendes Mundgefühl mit feiner Würze von Steinpilzen und Unterholz!

Dominique Gruhier ist einer der besten Winzer im Burgund. Von seinen Eltern erbte er die Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy, ein ehemaliges Weingut der Zisterziensermönche. Die Heiligen Väter erhielten es 1212 als Geschenk von Pierre de Courtin.

1990 kauften Dominiques Eltern das Weingut und begannen, es zu restaurieren. 20 Jahre lang wurde das Weingut restauriert und umgebaut bis es schließlich Sohn Dominique Gruhier übernahm.

Bourgogne Epineuil "L'Ame des Dannots" AOP ist ein kräftiger Wein mit spürbar bester Qualität seines Terroirs. Pinot Noir Trauben wurden auf einem steilen und offenen Hang nach Südwesten angebaut. Der Weinberg "L'Ame des Dannots" ist in etwa 2 ha groß und strotzt vor Kalkstein.

Analytische Angaben

Alkoholgehalt: 13,00 %vol.

Säuregehalt: 6,8 g/l

Restzuckergehalt: 1,0 g/l

KASTNER Gastro netto ab 6 Flaschen: € 18,39 netto

Artikelnummer: 317975

I H R E K O S T N O T I Z E N :

MONASTERIO DE YUSO

RIOJA DOC a RESERVA 2015
SPANIEN

90% Tempranillo und 10% Grenache

In der Rioja führt die Kellerei David Moreno die Tradition des im 11. Jahrhundert gegründeten Monasterio de Yuso fort. Dieses Kloster, in dem heute Augustiner leben, ist Bestandteil des Klosterkomplexes San Millán de la Cogolla. Das Gebäudeensemble gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe und besteht aus den beiden Klöstern San Millán de Yuso und San Millán de Suso.

Ein brillant-rubinroter Wein aus 90% Tempranillo und 10% Grenache, 14 Monate im Barrique ausgebaut und von einem erstaunlich abgerundeten Aroma mit Anklängen an Vanille und holzigen Tönen. Duft von Süßholz und Dörrzwetschken, samtig, fein-cremig, der Nachdruck erinnert an Rumtopf-Früchte, fast Weihrauch-artige Würze im Nachhall. Kräftig im Bukett und facettenreich am Gaumen.

Perfect-Match zu Steak, zu empfehlen zu pikanten Reisgerichten wie Paella, Schmorgerichten, milden Käsesorten oder einfach pur genießen.

Analytische Angaben

Alkoholgehalt: 14,00 %vol.

Säuregehalt: 5 g/l

Restzuckergehalt: 1,5 g/l

KASTNER Gastro netto ab 6 Flaschen: € 10,59 netto

Artikelnummer: 325876

I H R E K O S T N O T I Z E N :