



CUVEE

VINO

Cuvee aus 80 % Welschriesling und 20 % Sauvignon Blanc; helles Grüngelb; in der Nase vielschichtiger Mix aus zart floralem und exotischem Duft; dezente Heuwürze; am Gaumen apfelig-fleischig; mittlerer Körper; äußerst trinkanimierend durch feines Säurespiel.

PÖSSNITZBERG

Gelber Muskateller vom Pössnitzberg

Mittleres Grüngelb; klassischer Muskatellerduft; traubig-knackig; zeigt Biss und Kern; vielschichtig - harmonisch mit durchaus respektablem Lagerpotenzial.

Welschriesling vom Pössnitzberg

Strahliges Gelbgrün; feinfruchtige Nase; am Gaumen knackiger Apfel; gute Stoffigkeit; sehr lebendiger Stil; toller Ganzjahresbegleiter. Als Aperitif, zu Fischgerichten, zur Jause. Jung zu trinken, am besten bei 7–11°C.

Weißburgunder vom Pössnitzberg

Mittleres Grüngelb; anregender Duft nach reifem Apfel; zartes Kräuteraroma - wirkt sehr reif; am Gaumen vielschichtig exotisch ohne jemals aufdringlich zu wirken; sehr feine Säurestruktur; harmonischer Allroundwein.

Morillon vom Pössnitzberg

Kräftiges Grüngelb; zarter Blütenduft; dahinter komplexe Steinobstaromen; schöner Hefetouch; saftig - animierender Gaumen; fein verwobene Frucht- und Gerbstoffstruktur; sehr typischer Sortenvertreter.

Sauvignon Blanc vom Pössnitzberg

Mittleres Gelbgrün; sehr reife, vielschichtige Sortencharakteristik; anfänglich leicht zurückhaltend offenbart sich im Glas eine regelrechte Fruchtextplosion; hat Schmelz, Reife und feine Züge zugleich; sehr harmonischer, lagerfähiger Sauvignon, der noch lange Zeit Freude bereiten wird.

Traminer eXplizit

Kräftiges Grüngelb; rauchig-würzige Nase; enorm gebündelte Aromatik; reife, vielschichtige Anklänge von exotischen Früchten, feiner Säurekern; dezente Restsüße.

CZAMILLONBERG

Gelber Muskateller vom Czamillonberg

Mittleres Grüngelb; ein Hauch von Rosenblättern, feine Muskatwürze; weißer Pfirsich sowie Eibisch und Orangenschalen am Gaumen; zitroniges Finish; belebende Säurestruktur; gute Länge.

Weissburgunder vom Czamillonberg

Mittleres Grüngelb; feine gelbe Apfelfrucht, dezenter Duft nach Wiesenkräutern; reifes Steinobst; komplexer, vielschichtiger Gaumen; feiner Hefetouch; sehr gute Länge; typische Burgundercharakteristik.

Sauvignon Blanc vom Czamillonberg

Funkelndes Grüngelb, enorm komplexe, mineralisch-würzige Nase; fast laut, Feuerstein-Karbid, Hauch von Fenchel; reife Stachelbeere am Gaumen, umwoben von tiefgründiger Salzigkeit; sehr langer, reifer Wein.

Morillon vom Czamillonberg

Funkelndes Grüngelb; expressive Burgundernase; sehr reif; kernig-fleischige Struktur; zart vegetale Würze; straffe Säure; sehr komplexer Körper.

ROTWEINE

Zweigelt

kräftiges Rubingranat; zart violetter Rand; inder Nase starke Herzkirsche und Brombeeren; am Gaumen rotbeeriges Konfit; Hauch von feinem Holz; gutes Säurerückgrat; vielschichte Fruchtaromen; universeller Rotwein.

Glimmer (ZW – St. L. – CS)

Fein verwobene Frucht von Kirschen und Waldbeeren. Weich, samtig und vollmundig, mit feiner Gerbstoffstruktur und milder Säure. Zu Braten, Wildgerichten und Käse.

Am besten gereift zu trinken bei 16–19°C