

Exklusiv / Exclusive



EDITION

ERZHERZOG JOHANN GREEN

0,187 lt. (Edition SMALL) / 0,75 lt.

Anlässlich des Gedenkjahres kreierte Erzherzog Johann Weine diesen leichten, fruchtigen Cuvée.

Bestehend aus den Sorten Welschriesling, Morillon und Sauvignon blanc spiegelt dieser Wein die Vielfalt und Vielschichtigkeit des steirischen Weins wieder. In der Nase feinduftig, würzig und exotisch am Gaumen. So erleben Sie die Steiermark mit einem Schluck Wein.



*Light and fruity Cuvée consisting of the wine varieties Welschriesling, Morillon, Sauvignon Blanc.
Flavour: fine aroma
Tasting note: spicy and exotic*

EDITION

ERZHERZOG JOHANN RED

0,187 lt. (Edition SMALL) / 0,75 lt.

Das Rückgrat dieses Weines ist die Rebsorte Blauer Zweigelt. Im Gegensatz zu anderen Weinen, wird dieser Rotwein reduktiv und klassisch im Edelstahltank gekeltert. Ausgeprägte Kirsch- und Weichselaromen in Verbindung mit einer feinen Säure geben diesem

Wein einen gut erkennbaren steirischen Touch. Genießen Sie mit diesem Wein einen Schluck Steiermark.



The backbone of this wine is the grape variety Blauer Zweigelt.

Flavour: Distinct aroma of cherry and sour cherry in combination with fine acidity.



Exklusiv / Exclusive



WELSCHRIESLING 0,75 lt.

Der Welschriesling ist der „Klassiker“ unter den steirischen Weinen. Jugendlich feinwürzig in der Nase und erfrischend nach grünen Äpfeln und Zitrone am Gaumen. Dieser Wein passt hervorragend zu Schalentieren und Meeresfrüchten sowie zu bestimmten Hartkäsesorten und sommerlichen Salaten.

The Classic among the Styrian wine varieties.

Flavour: spicy aroma

Tasting note: green apples and lemon

Goes well with: shellfish, seafood, hard cheese, salad

SCHILCHER 0,75 lt.

Er überzeugt nicht nur durch sein charakteristisches, leuchtendes Himbeerrot, sondern auch durch sein ausgesprochen duftiges, nach reifen Erdbeeren erinnerndes Bukett. Dieser Wein passt am Besten zu deftigen Jausen. Bedingt durch seine typisch knackige Säure ist er ein toller Wein für heiße Sommertage.

Colour: characteristic

bright raspberry-red

Bouquet: mature strawberries

Typical: crisp acidity



Exklusiv / Exclusive



SÄMLING 88 0,75 lt.

Die Nase lässt exotisch, fruchtige Gedanken entstehen, welche sich im Geschmacksbild widerspiegeln. Eine feine Säure untermauert den Anspruch auf Jugendlichkeit und Eleganz. Ein toller Wein zu Nudelgerichten als auch zu Fruchtsalaten und Nachspeisen.

*Youthful and elegant wine.
Flavour: exotic and fruity
Goes well with: pasta dish, fruit salad, dessert*



MUSKATELLER 0,75 lt.

Diese Spezialität aus der Steiermark besticht durch seine fein muskierende Nase. Der betont trockene und reintönige Körper erinnert an saftige Äpfel und Minze. Als Aperitif oder als Weinbegleitung zu Sushi und Blattsalaten kann der Muskateller vielseitig genossen werden.

*A speciality wine of Styria.
Flavour: hints of nutmeg.
Tasting note: fresh apples and mint.
Dry aperitif or with Sushi and leaf salad*



Exklusiv / Exclusive



SAUVIGNON BLANC 0,75 lt.

Die Nase verspricht Brennesselnoten in Verbindung mit Anklängen an Johannisbeere. Am Gaumen findet ein Wechselspiel zwischen eleganter Säure und kompaktem Körper statt, welches in einem deutlich anhaltenden Abgang mündet. Zu empfehlen als Aperitif und als Essensbegleiter u.a. zu Meeresfrüchten und Schalentieren.

A deep bodied wine.

Flavour: nettle combined with hints of currant.

Tasting note: fine acidity.

Final: long-lasting

As aperitif or with seafood and shellfish



WEISSBURGUNDER 0,75 lt.

Dieser geschmeidige Burgunder ist weich, zartfruchtig in der Nase. Das Bukett erinnert an Granatapfel und überreife Äpfel. Der Körper wirkt elegant und vollmundig. Dieser angenehm zu trinkende Wein ist vor allem empfehlenswert zu hellen Fleischgerichten und Fruchtsalaten.

A full bodied, elegant wine.

Flavour: fruity and soft

Tasting note: pomegranates and overripened apples

Goes well with: Meat dish and fruit salad



Exklusiv / Exclusive



CHARDONNAY 0,75 lt.

Der Chardonnay oder Morillon ist eine alteingesessene steirische Rebsorte. Dieser elegante Wein mit nussigem Bukett zählt zu den Klassikern steirischer Weinkultur. Vervollständigt wird das Geschmacksbild durch eine feine Exotik, erinnernd an junge Papaya. Passt sehr gut zu Kalbswiener als auch zu Nudelgerichten.

*Chardonnay or Morillon is an old-established Styrian grape variety
Tasting note: nuttily and fine exotic taste of fresh papaya.
Goes well with: veal cutlet and pasta dish*



GRAUBURGUNDER 0,75 lt.

Dieser Wein aus der Burgunderfamilie besticht durch eine würzige, an Wiesenblumen erinnernde Nase. Ausgeprägte Mineralik am Gaumen sowie exotische Anklänge, an junge Bananen erinnernd, zeichnen diesen Grauburgunder aus. Die komplexe Struktur macht ihn zudem sehr gut lagerfähig und gut passend zu Käsegerichten und deftigen Fleischgerichten.

*Complexe - structured and storeable wine.
Flavour: herbal
Tasting note: a hint of exotic fresh bananas
Goes well with: cheese dish and solid meat dish*



Exklusiv / Exclusive



KLÖCHER TRAMINER 0,75 lt.

Die Basaltböden im Raum Klöch sind der Garant für Typizität und Charakter dieses Weines.

Beginnend von der Nase bis hin zum Abgang lässt dieser Traminer keinen Zweifel daran, dass nur allerhöchste Traubenqualität und Vinifikationskunst zu einem derartigen Produkt führen können. Empfehlenswert zu: asiatischer Küche, Desserts, div. Käsesorten.

Highly qualified wine.

Goes well with: Asian Cuisine, dessert and different kinds of cheese

ZWEIGELT 0,75 lt.

Dieser trockene, zart-herbe Wein wurde im großen Holzfass ausgebaut.

Die Nase zeigt klare Kirsch- und Weichselnoten, welche sich am Gaumen wiederfinden. Der Abgang besticht durch weiche, sehr gut eingebundene Tannine.

Zu empfehlen ist dieser Wein zu Rindfleisch- und Wildgerichten.

Dry and tart wine (oak barrel)

Flavour and tasting note:

Cherry and sour cherry aroma

Final: gentle tannins

Goes well with: beef and poultry



Premium



SAUVIGNON BLANC 2007 0,75 lt.

Dieser Sauvignon blanc 2007 Premium wurde im großen Holzfass ausgebaut. Der Wein durfte einige Monate auf der Feinhefe lagern, bevor er in die Flasche gefüllt wurde. In der Nase erkennt man tolle Brennnessel- und Paprikanoten. Die Würzigkeit dieser Sorte spiegelt sich am Gaumen in enormer Dichte wieder. Der Abgang wirkt, bedingt durch die feine, gut eingebundene Säure, lebhaft und animierend. Empfehlung: Nudelgerichte, Geflügelgerichte, u.a.

*Wine from wooden barrel.
Flavour: nettle and paprika
Tasting note: dense, spicy
Final: spicy and stimulating
Goes well with: pasta dish, poultry, ...*

MORILLON 2007 0,75 lt.

Dieser Morillon aus der Premium Linie wurde im großen Holzfass ausgebaut. Das Aussehen ist bestimmt durch strohgelbe Anklänge. Nussig bis zart exotisch präsentiert sich das Bukett. Der Geschmack verspricht eine Kombination aus feiner Säure und Haselnussnoten, welche durch Eichenholzaromen fein unterlegt sind. Am Abgang zeigt dieser Wein nochmals seine ganze Kraft und Fülle. Empfehlung: Nudelgerichte, sehr guter Begleiter zu Käse.

*Wine from big oak barrels.
Colour: stramineous
Tasting note: fine acid, hazel-nut, exotic and oak-timber aroma
Final: sappy and dense
Goes well with: pasta dish, cheese*



Premium



ZWEIGELT 0,75 lt. / 1,5 lt.

Die Sorte Blauer Zweigelt ist die bedeutendste Rotweinsorte der Steiermark. Dieser Wein wurde zu 100% im Barrique ausgebaut, wobei eine Lagerzeit von über 12 Monat eingehalten wurde. Die typisch rubinrote Farbe verleiht dem Wein ein ansprechendes Aussehen. Die Nase, erinnernd an Weichsel und Kirsche, ist sehr fruchtig. Am Gaumen schmeckt man reife Tannine im Wechselspiel mit rauchigen Barriquenoten. Darüber hinaus wirkt dieser Zweigelt vollmundig und fleischig. Der Abgang ist anhaltend und rundet den Wein elegant ab. ...ein toller Essensbegleiter. Empfehlung: Wildgerichte, u.a.

The most important red wine in Styria. 12 months stored (Barrique).

Colour: ruby; Flavour:

cherry and sour cherry, fruity

Tasting note: ripe tannins, a hint of Barrique.

Very sappy and elegant. Final: long-lasting

Goes perfectly with venison, ...

TRAMINER ROSARIUS 0,75 lt.

Rosarius ist die Bezeichnung für einen Traminer-Typ, der aus einem ganz bestimmten Weingarten im traditionellen Traminer Anbaugebiet Klöch stammt. Dieser Prädikatswein präsentiert sich außerordentlich füllig. In der Nase erkennt man Rosenholzaromen in enorm konzentrierter Form. Der Körper wirkt mitunter durch die Restsüße weich und üppig. Zudem erkennt man Karamellnoten, welche charakteristisch für diesen Wein sind. Der Abgang ist sozusagen „ohne Ende“. ...ein wahrer Schmeichler! Empfehlung: zu Süßspeisen aller Art, u.a.

Cultivated in special vineyards of the traditional area Klöch.

Flavour: aroma of rosewood

Tasting note: a hint of caramel,

smooth sweetness

Final: long-lasting

Goes well with all kinds of dessert



Premium/Frizzante



KLÖCHER TRAMINER TBA

0,375 lt.

Dieser Prädikatswein kann gut und gerne als flüssiges Gold bezeichnet, die enorme Fülle und Dichte dieser Trockenbeerenauslese wohl kaum überboten werden. Anklänge an Honig und Karamell in Verbindung mit einer feinziselierten Säure machen diesen Süßwein zu einem echten Erlebnis für jeden Genießer. Kein anderer Wein könnte besondere Anlässe besser unterstreichen als dieses Spitzenprodukt von Erzherzog Johann Weine. ...am Abgang ist ein Ende nicht in Sicht! Empfehlung: als Dessert, u.a.

The 'liquid gold' of Styrian wine. Enormous full bodied and dense. A selection of dried berries.

Flavour: a hint of honey, caramel, fine acid and sweetness. A highlight for special events and dinners

MUSKATELLER FRIZZANTE

0,75 lt.

Verführerische, nach Muskat und reifen Früchten duftende Nase; die hohe Qualität hat seinen Ursprung in der harten Selektion des Grundweines sowie in der kompromisslosen Zusammenarbeit mit unseren Traubenlieferanten. Wir empfehlen, ihn mit einer Temperatur von 10 Grad zu servieren, idealerweise an heißen Sommertagen und als Aperitif.

Bouquet: fruity flavours.

Sparkling Mousseux.

Dry. A fantastic aperitif, especially for hot summer days.



Sekt / Sparkling Wine



WEISSBURGUNDER SEKT BRUT

0,75 lt./1,5 lt./3 lt./6 lt.

Weissburgundersekt wird nach der traditionellen Flaschengärungsmethode mit Champagnerhefe gekeltert. Erst nach mindestens 12 Monaten auf der Hefe wird er in den Verkehr gebracht.

Er besticht durch eine ausgeprägt hefig - weiche Burgundernase sowie einem enorm feinperligen Mousseux. Ein toller Aperitif, welcher schon so manchen Gaumen verzaubert hat.

Champagner method; brought on market after 12 months.

*Flavour: very intensive and smooth
A fantastic aperitif.*

SCHILCHER SEKT BRUT

0,75 lt.

Schilchensekt wird aus selektierten Chargen Schilcherwein mit Champagnerhefe nach der Tankgärungsmethode gekeltert. Leuchtend rotes Aussehen sowie ein feinperliges Mousseux sind ebenso Charakteristika wie das saubere, fruchtig-frische Bukett. Trocken im Geschmack, erinnert dieser Sekt an junge Himbeeren und Erdbeeren.

*Selected Schilcherwine and champagner barm. Sparkling Mousseux. Dry.
Colour: bright red
Bouquet: fruity and fresh
Tasting note: aroma of raspberry and strawberry*

