



Kieslinghof
We



Weinbau wird im Hause Kiesling schon seit dem Jahre 1569 betrieben. Die Weingärten werden nach ökologischen Grundsätzen bearbeitet. Purbach, im nördlichen Teil des Burgenlandes gelegen, ist eines der wichtigsten Weinbauzentren am Neusiedler See. Um besondere Qualität zu erzeugen, wird für die Spitzenweine nur der Seimost verwendet. Danach ist es an der Kunst des Winzers, aus jedem Jahrgang die besondere Note zu zaubern. Im über 400 Jahre alten Gewölbekeller warten die liebevoll behandelten Weine von der Traubenernte bis zur Abfüllung. Im Hause Kiesling findet man eine große Sortenvielfalt und verschiedene Qualitäts- und Ausbaustufen für jeden Geschmack von trocken, lieblich bis süß. Natürlich hielten auch Barrique-Fässer Einzug in den historischen Keller.

Weißwein

Muskat Ottonel neue Linie 12,5 %Vol.

hellgelbe Reflexe, zartes Aroma, leicht nussig, schmeckt zu deftigen, aromastarken Speisen.
Trocken

1/8 € 3,-
Flasche 0,75 € 18,-

St. Laurent 2006 12 % Vol.

milder, dunkler Rotwein mit Spiegeleffekten, Schoko-Caramel, leicht rauchig, unkomplizierter Trinkgenuss; passt daher sowohl zu vielen Nudelgerichten aber auch zu Wild, Rind, Gans, Ente, und Gerichten aus Straußenfleisch, trocken

1/8 € 3,70
Flasche 0,75 € 22,-

Rotwein

Martinus 2006 13,5 % Vol.

– neue Linie – St. Laurent/
Cabernet Sauvignon, dunkles
violettrot, reifer vollmundiger
Gaumenschmauss, passt zu gut
gewürzten Speisen ebenso wie zu
Gans, Wild und Rind in allen
Variationen. Auch zu dunkler
Schokolade , und natürlich zu
harten Schnittkäse , trocken

1/8 € 4,-
Flasche 0,75 € 24,-

Cabernet Sauvignon 13,9 % Vol.

rot bis leicht lila; vereint Cassis,
Kirsche und Beeren, ausgereifter
harmonischer Cabernet; zu
kräftigen Fleischspeisen mit
deftiger Soße ebenso gut passend
wie zu scharf angebratenen
Steaks ; Fruchtknödel aller Art,
Nußpalatschinken und kräftigem
Käse wie auch zu verschiedenen
Schimmelkäse, trocken

1/8 € 4,30
Flasche 0,75 € 26,-