

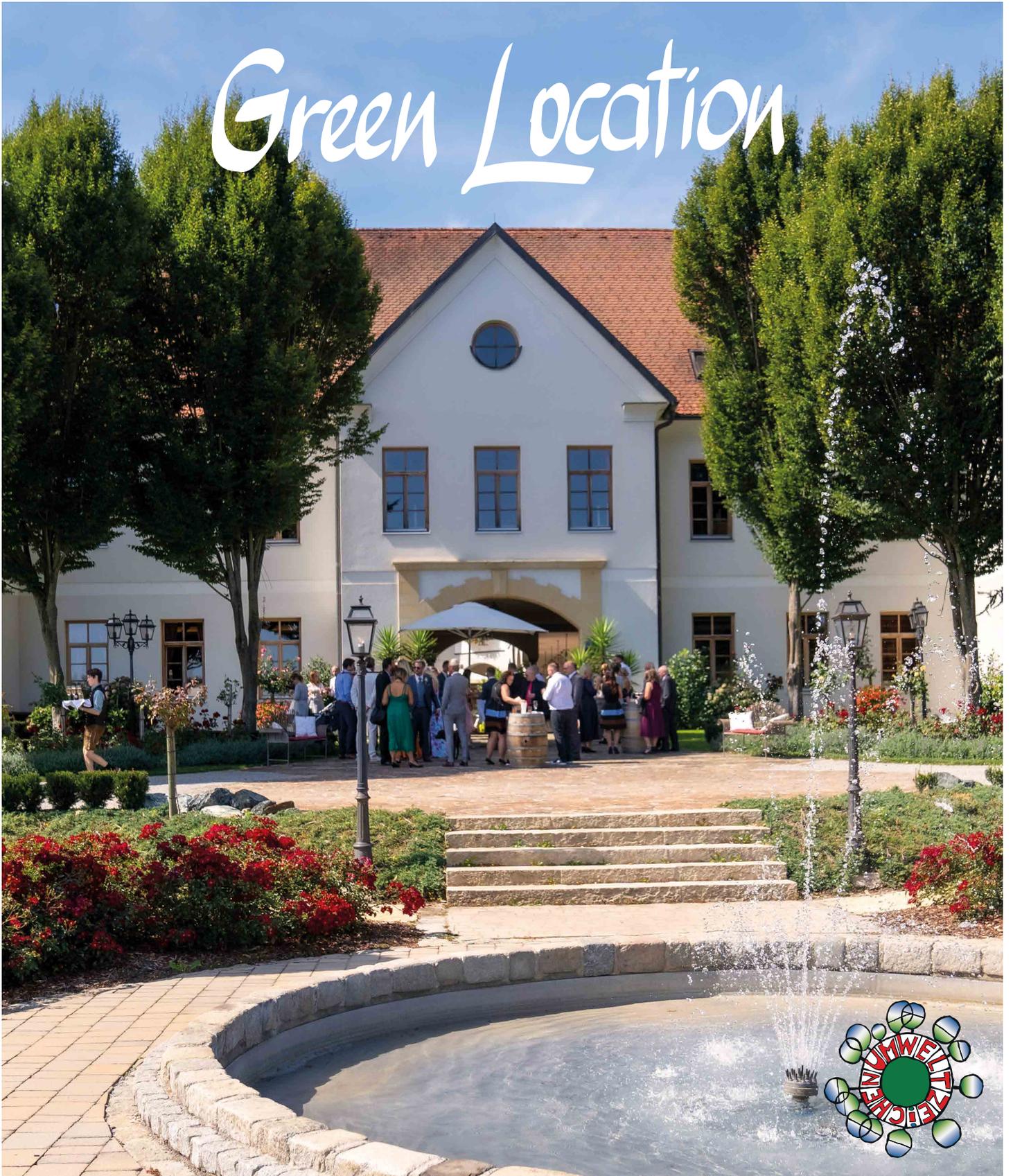


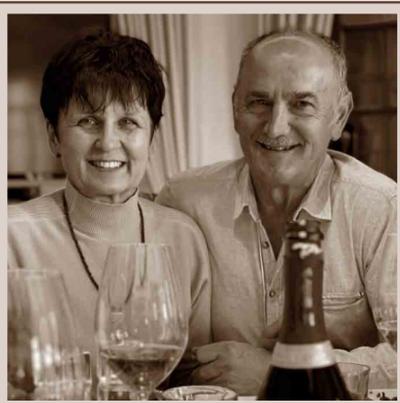
Thaller's

Flaschenpost

Hauszeitung des Weinschlusses Thaller - 31. Jahrgang, Nr.: 76 (1/2024)

Green Location





...die Zeit vergeht!

Am 14. Juni jährt sich die Weinschloss-Spatenstich-Feier zum 20. Mal! Mit der Familie und mit einer Schar handverlesener Weinfreunde, Zeitgenossen und Weggefährten haben wir an diesem sonnigen Tag im Juni 2004 die Weichen für die Errichtung unseres Weinschlusses gestellt. 20 Jahre, eine ungemein intensive Zeit, einhergehend mit dem Heranwachsen unserer Kinder, der voranschreitenden Qualitätsentwicklung und all den gesellschaftlichen Ereignissen! Das Haus hat längst seine Aufgabe gefunden, bringt viele Menschen zusammen, lädt ein zu Musik und Wein – zum Ankommen, zum Verweilen, zum Verkosten und Genießen! Danke für all deine Treue. Danke für die Freundschaft! Auf noch viele Begegnungen und reizvolle gemeinsame Momente – wir freuen uns!

Kindergarten ade...

„Griaß euch – da san ma wieda!“ „Otto, alles Gute zum Geburtstag!“ „Jo danke, in a poor Monat geh'n ma in Pension im Kindergarten.“ „Mei Jo – jetzt ... wie die Zeit vergeht, a bisschen traurig bin i schon.“ „Unsere Kindergarten-Pädagoginnen war'n unglaublich großartig. Danke, oba jetzt geht's ab zu den Tafelklasslern - die Aufnahmeprüfung hab'n ma guat dapackt!“ „Du, Marie-Theres es is aber nit so tragisch, da Wilhelm ruckt im Herbst in die Kinderkrippe ein.“ „Jo, des is a Theater, des is a richtiger Schlingl, die Magdalena is do, die Josephine ah – die werd'n scho auf'n Willi aufpassen!“ „Du, Otto, ich hab ein großes Geheimnis, des dürf man no net sog'n, es is was im Busch – unsere Urli wird ... des sog i net, des bleibt unser Geheimnis!“ „Du, Marie-Theres, mein Wald-Onkel Luis hat sein 70iger gfeiert – des wor gonz lustig!“ „Jo, Otto, zum Feiern gibt's wieder gonz viel – i gfrei mi scho wieder richtig auf die sympatischen Gäste.“ „Jo, es geht scho rund!“ „Die Buschenschank is off'n, do gibt's a guate Jaus'n - wir gfrein uns scho auf an Besuch bei uns.“ „Also, bis bald dann, in da Schule oder bei uns am Hof!“

Marie-Theres & Otto

2023 Weniger ist mehr

Jetzt, wenn der Rebschnitt getan, die Knospen schwellen und der Saftstrom neues Leben in den Weinbergen ankündigt, dann sind die Weichen für den neuen Jahrgang gestellt und herrscht auch in den Kellern rege Betriebsamkeit! Der biologische Säureabbau ist längst abgeschlossen, die natürliche Klärung weit vorangeschritten; die ausdrucksstarken Roten wandern nach und nach in kleine Holzfässer, um ihre harmonische Verwandlung zu erfahren.

Eine außerordentlich intensive Vegetation 2023, mit leicht verzögertem Lesebeginn und Ernteaktivitäten weit in den Oktober hinein, haben wiederum Ergebnisse gebracht, welche das Prädikat „Einzigartig“ verdienen! Das längere Verbleiben der Früchte am Rebstock verstärkt die Frucht-Aromatik und die Feinnervigkeit der Weine, außerdem verringert die ausgeweitete Vegetation die Säurewerte und lässt so die Weine in feiner Harmonie erstrahlen. Es ist angerichtet für einen spannenden Weinjahrgang 2023!

Zeit schafft Harmonie

Mit dem intensiven Bewusstsein unserer Weinkunden und den damit gestiegenen Qualitätsansprüchen hat sich auch die Strategie der Verfügbarkeit der aktuellen Weine angepasst. Die Weißweine bleiben mittlerweile länger auf der Hefe und gewinnen dadurch an Harmonie und Trinklaune. Abgesehen von den Riedenweinen tut auch dem aktuellen Jahrgang der Gebietsweine eine Flaschenreife außerordentlich gut!

DAC schafft Verkaufsregeln

Während Welschriesling, Weissburgunder, Sauvignon blanc & Co dieser Tage in die Flasche laufen, so sind durch die DAC-Verordnung früheste Verkaufszeiten festgesetzt worden. Erscheinen die Gebietsweine Welschriesling, Muskateller bereits im März, so warten die jungen Weissburgunder- und Sauvignon blanc-Weine noch bis in den Mai hinein auf ihren Verzehr! Unser Anspruch ist langfristig aber auch den jungen Weinen Flaschenreife weit über die gesetzlichen Fristen hinaus zu gewähren, um so den gestiegenen Ansprüchen unserer Weinfreunde bestmöglich gerecht zu werden.

Koarl Thaller



Der sanfte Rebschnitt

Dem Saftstrom folgen

Die Faszination der Weinwelt ist immerzu am Köcheln! Die Forschung und Entwicklung hat in den letzten Jahrhunderten eine Vielzahl an interessanten Rebsorten-Züchtungen und innovativen Anbaumethoden hervorgebracht. War es in unseren Gärten anfangs die Stockkultur, so folgte in den späten 50iger-Jahren die Hochkultur mit Bogenschnitt. Mit der Mechanisierung und den gesteigerten Qualitätsansprüchen wurde die Stockdichte erhöht und die Erziehungsmethoden und die Rebschnitt-Praktiken wurden den sich veränderten Bedingungen angepasst – mit dem Ziel hochwertige Früchte für die Weinverwertung bereit zu stellen!

Sanfter Rebschnitt

Der Winterschnitt ist eine der wichtigsten Arbeiten im Weingarten und führt zur Erziehung des Rebstockes, welche die erste Selektion der Triebe und der Trauben festlegt! Dies ist das Fundament für weitere Arbeitsabläufe im Weingarten. Hier spielt oft das Gespür der Winzer:innen eine wichtige Rolle. Beim Winter-

schnitt kann man den Rebstock in aller Ruhe und Behutsamkeit ansprechen, auf die Vergangenheit blicken, wie sich das letzte Jahr entwickelt hat. So kann man jetzt beim Schnitt Maßnahmen setzen, dass sich der Stock auf Zeit und für die kommende Vegetationsperiode gut entwickeln kann. Ziel ist es dann in weiterer Folge perfekt ausgereiftes, hochwertiges Traubengut zu ernten.

„Fasse den Rebstock an und folge dem Saftfluss“
Marco Simonit ist Buchautor und stammt aus Julisch-Venetien und widmet sich der Rebforchung sowie -Entwicklung.

Methode nach „Simonit & Sirch“

Wir haben uns in den vergangenen Jahren vermehrt mit dem sanften Rebschnitt nach Simonit & Sirch beschäftigt und wollen diesen in Zukunft bei uns am Hof auch gänzlich umsetzen, um die Vitalität der Reben zu fördern. Hier ist es wich-

tig, dem Saftstrom der Rebe zu folgen, diesen durch den richtigen „Astaufbau“ zu respektieren und große Wunden durch Schnittmaßnahmen zu vermeiden. Denn durch jede Wunde schafft man einen Eintrocknungskegel am alten Holz und begünstigt dadurch auch den Eintritt von Pilzen und Bakterien, wie zum Beispiel dem „Holzpilz Eska“!

Mit der richtigen Schnitttechnik werden Wunden vermieden oder klein gehalten und sorgen dafür, dass die Reben widerstandsfähiger sind und mit Stresssituationen besser umgehen können. Gleichzeitig hat man bei richtiger Handhabung einen übersichtlicheren Stockaufbau und gleichmäßig starke Triebe auf der Fruchtrute. Wesentlich dabei ist auch, dass bei jahrelanger positiver Anwendung des sanften Rebschnittes, das Alter der Reben gefördert wird, um so nächsten Generationen unsere alternden Rebanlagen zu erhalten und weiterzureichen! Alte Reben bilden intelligente, hochreife Früchte aus und schaffen so die Basis für große, anspruchsvolle Weine!

Karl G. Thaller





„Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht.“

Dieses Zitat von Marie von Ebner-Eschenbach beschreibt ganz gut den Ansporn unserer Familie, bewusst den Schritt in Richtung Nachhaltigkeit zu gehen und unseren Betrieb als Green Location zertifizieren zu lassen. In einem Generationenbetrieb denkt man nicht nur an das Heute, sondern richtet auch tagtäglich den Blick in die Zukunft.

Durch mein Studium im Nonprofit- & Sozial Management am MCI in Innsbruck habe ich einen noch tieferen Einblick in das Thema Nachhaltigkeit bekommen und welche Zusammenhänge es hierbei zu beachten gilt. Meiner Meinung nach ist Nachhaltigkeit in der Unternehmensführung einer der wichtigsten Diskurse unserer Zeit. Ich bin davon überzeugt, dass dieses Thema in den nächsten Jahren noch mehr an Stellenwert gewinnen wird und es essentiell ist, Unternehmen mit einem gut strukturierten Konzept auf diesem Weg zu begleiten, damit diese in Zukunft weiter bestehen können. Im vergangenen Jahr habe ich deshalb meine Chance genützt und mein Wissen in Bezug auf nachhaltiges Wirtschaften, und welche Maßnahmen damit einhergehen, in Wien in einer Unternehmensberatung für Nachhaltigkeitsmanagement erweitert. In dieser Zeit entstand auch die Idee, unsere Eventlocation mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifizieren zu lassen. Gesagt, getan! Mit der Unterstützung von ECOFIDES Consulting GmbH haben wir im vergangenen Jahr die Zertifizierung abgeschlossen.

Das ist auch ein wesentlicher Bestandteil, den ich in unserem Familienbetrieb schätze, jeder bringt sich mit seinen Fähigkeiten ein, neue Inputs werden gehört, diskutiert und schlussendlich umgesetzt. Seit letztem Jahr darf ich mich somit in unserem Betrieb für das Nachhaltigkeitsmanagement sowie das Marketing verantwortlich zeigen und euch hier sowie online auf dem Laufenden halten!

Victoria A. Thaller



Green Location

„Leben, denken & arbeiten in Generationen.“ Um diesem Motto noch mehr Gewicht zu verleihen und unser nachhaltiges Wirtschaften transparent zu kommunizieren, wurde unsere Eventlocation als „Green Location“ mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert. Ein Blick darauf zeigt: Vieles ist grundgelegt, ist in den Herzen verankert, manches wurde optimiert und neue Ideen für die Zukunft sind entstanden!

Was zeichnet uns als Green Location aus?
Als Familienbetrieb ist Nachhaltigkeit für uns nicht nur ein Wort, sondern wird, um auch den nachfolgenden Generationen eine lebenswerte Umwelt zu hinterlassen, tagtäglich gelebt. In unserem Nachhaltigkeitskonzept gehen wir aus diesem Grund auch auf alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit ein. Nachhaltiges Wirtschaften ist unserer Ansicht nach nur möglich, wenn sowohl ökologische, ökonomische und soziale Aspekte berücksichtigt und gelebt werden.

Das Österreichische Umweltzeichen
Seit 1990 wird mit dem Österreichischen Umweltzeichen ein wichtiger Beitrag zu einer umweltfreundlicheren Zukunft geleistet. Das Österreichische Umweltzeichen ist das einzige staatlich verliehene Umweltzertifikat und somit Garant für eine ehrliche und sachliche Darstellung der Umweltleistungen eines Unternehmens. Die Auszeichnung erhalten nur

jene Produkte und Dienstleistungen, die neben einer Vielzahl an Umweltkriterien auch hohe Anforderungen an Qualität und Langlebigkeit erfüllen. Das Österreichische Umweltzeichen ist somit für umweltbewusste Konsument:innen eine Orientierungshilfe bei Kaufentscheidungen im täglichen Leben. Das Gütesiegel zeigt das Bewusstsein der Unternehmen für eine hohe Umweltqualität ihrer Produkte bzw. Dienstleistungen. Im Tourismussektor steht das Österreichische Umweltzeichen für konsequente nachhaltige Betriebsführung.



Gemeinsam im Sinne der Nachhaltigkeit
Ein besonderes Anliegen ist es uns, dass die Unternehmensphilosophie des nachhaltigen Wirtschaftens auch in der DNA unserer Mitarbeiter:innen verankert ist. Aus diesem Grund haben wir gemeinsam in einem Workshop unser Nachhaltigkeitskonzept erarbeitet und dabei auch die Ideen unseres Teams für zukünftige Projekte im Sinne der Nachhaltigkeit direkt in unser Aktionsprogramm aufgenommen.

100 % Biomasse
Bereits beim Bau des Weinschlusses war es unserer Familie ein großes Anliegen, den Blick in die Zukunft zu richten. Mit der hauseigenen Hackschnitzelheizung wird das Gebäude zu 100

Prozent mit Biomasse versorgt. Besonders freut es uns, dass das Rohmaterial für die dafür benötigten Hackschnitzel zu 100 % aus unseren eigenen Wäldern stammt. Dadurch, dass diese 15 ha Waldflächen im Umkreis von 5 km zu erreichen sind, können im Sinne der Nachhaltigkeit auch kurze Transportwege garantiert werden.

100 % Ökostrom
Der gesamte Energiebedarf des Weinschlusses wird zu 100% mit Ökostrom gedeckt. Mit dem Neubau des Mitarbeiter:innenhauses im Jahr 2016 wurde zudem eine eigene Photovoltaikanlage installiert, die einen Teil des gesamten Energieverbrauches abdeckt.

Regionalität & Saisonalität in der Küche
Wir lieben es, die wertvollen Produkte aus der Landwirtschaft weiterzuveredeln und kreative Gerichte auf den Teller zu bringen. Das Thermen- & Vulkanland Steiermark bietet eine hohe kulinarische Vielfalt. Aus diesem Grund ist es uns ein besonderes Anliegen mit Produzent:innen aus der Region zusammenzuarbeiten. Mit dem Umweltzeichen haben wir dem Ganzen auch

eine Sichtbarkeit eingeräumt und die Herkunft unserer Produkte in unserem kulinarischen Portfolio gekennzeichnet.

Barrierefreiheit
Mit der Planung des Weinschlusses wurde auch der Barrierefreiheit ein hoher Stellenwert eingeräumt und darauf geachtet, dass das Areal barrierefrei genutzt werden kann. Bereits seit 2015 sind wir zudem Partner des Projekts „Barrierefreier Urlaub für Menschen mit Handicap“ der Behinderten-Selbsthilfe-Gruppe Hartberg-Fürstentfeld, welche es sich zur Aufgabe gemacht hat, touristische Einrichtungen & Ausflugsziele auf Barrierefreiheit zu prüfen.

Kreislaufwirtschaft
Im Sinne der Kreislaufwirtschaft werden Grünschnitt, Trester und Bioabfälle bei uns im Betrieb separat gesammelt und in weiterer Folge kompostiert. Dieser Kompost wird danach als Dünger in den Gartenanlagen sowie in den Weingärten ausgebracht, damit die Böden mit ausreichend Nährstoffen versorgt werden & die Biodiversität in den Rebgärten gefördert wird.

Darüber hinaus wird das Regenwasser gesammelt und für die Bewässerung der Gartenanlage genutzt.

Nachhaltig Austria zertifiziert
Als ganzheitlicher Betrieb ist es uns ein großes Anliegen, das Thema Nachhaltigkeit in allen Bereichen unseres Familienbetriebes zu leben. Darum legen wir nicht nur im Eventbereich mit der Zertifizierung zur Green Location einen großen Fokus darauf, sondern auch ganz klar im Weinbau. Biodiversität ist essentiell, um langfristig gesunde Reben zu kultivieren. So kommt es, dass wir hierbei in unseren Weingärten seit vielen Jahren auf Herbizide und Insektizide verzichten. Durch das Ansäen von Blumenwiesen zwischen den Weinzeilen, werden nicht nur Nützlinge gefördert, sondern auch die Böden vor Erosion geschützt. Die Mulchwirtschaft und das Ausbringen des Komposts, bringt zudem zusätzliche Nährstoffe in die Weingärten. Aufgrund dieser und weiterer umfangreicher Bemühungen, sind wir seit 2016 im Weinbau NACHHALTIG AUSTRIA zertifiziert.

Victoria Anna Thaller



Unser Team während des Workshops zum Thema Nachhaltigkeit.



Gemeinsam wurde am Aktionsplan & am Nachhaltigkeitskonzept gearbeitet!





The Nightrace Schladming



Winzerin Katharina Thaller mit Gesamt-Weltcup-Sieger Marco Odermatt & dem offiziellen Nightrace-Wein „Taste the Race“.

Am 23. Jänner 2024 war es endlich wieder soweit und Schladming wurde mit Tausenden Skifans und einzigartiger Stimmung erneut zum Schauplatz eines der spektakulärsten Skirennens im Weltcup-Winter: The Nightrace Schladming.

Zur Einstimmung auf das Flutlichtspektakel fand am Vorabend das Steirer Charity Race von Initiatorin und Ski-Weltmeisterin Renate Götschl mit Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Kultur und Sport statt. Auch wir durften heuer dabei wieder mit einem Team an den Start gehen. Der Reinerlös kam hierbei dem Skinachwuchs zugute.

Anschließend fand im Sporthotel Royer die „Bründl Sports Night“ statt, bei der exklusiv Thaller-Wein gereicht wurde. Eine besondere Ehre war es für uns, erneut den offiziellen Nightrace-Wein, den „Taste the Race“ sowohl bei der Bründl Sports Night als auch im VIP-Bereich am Tag des Nightrace zu präsentieren.



Gemeinsam am Start für die gute Sache v.l.n.r.: Bob-Weltmeister Markus Prock, Ski-Legende Sepp Ferstl, Katharina Thaller, Georg Krenkel.

Taste the Race

Die Legende - Kapitel 3

Im vergangenen Jahr haben wir erstmals zum exklusiven Event ins Weinschloss geladen, um den „Taste the Race“ gemeinsam zu cuvéeieren und mit einem Showprogramm der besonderen Art zu präsentieren!

Am **04. Juli 2024** ist es wieder Zeit, sich aufzumachen, um das 3. Kapitel aufzuschlagen und aus der Taufe zu heben. Triff hautnah Persönlichkeiten aus der Skiszene und verkoste gemeinsam mit dem diesjährigen Weinpaten den neuen „Taste the Race“.



Sei dabei, wenn die nächste Legende geboren wird!



Ort des Geschehens am 04. Juli 2024: Der Innenhof im Weinschloss Thaller.

Achtsamkeit & Wein in Harmonie

Zwischen Arbeit, Verpflichtungen, Terminen und To-Do-Listen sehnen wir uns nach einer Pause, einem Moment der Ruhe und Freude. Achtsamkeit ist in diesen hektischen Zeiten zu einer kostbaren Ressource geworden. Sie ermöglicht es uns, innezuhalten, unsere Sinne zu schärfen und Momente der Ruhe und Freude zu erleben. Besonders reizvoll ist die Verbindung von Achtsamkeit in einer Weinregion, wo die Zeit stillzustehen scheint und Genuss zum Lebenselixier wird.

MINDFULNESS meets WINE
oder kurz gesagt: **WINEFULNESS**



Neu im Weinschloss!

AFTERWORK-REIHE MIT YOGA & WEIN

„Als Life & Health Coach, Yogalehrerin und Atemarbeit-Trainerin begleite ich Menschen auf ihrem Weg zu mehr Wohlbefinden und Erfüllung. Meine Leidenschaft für Wein als auch Achtsamkeit führte dazu, diese beiden Themen mit „SauvignOM Blanc“ zu kombinieren und Veranstaltungen in den schönsten Weinregionen der Welt zu kreieren. Da ich einen Großteil meiner Kindheit in den Weinbergen der Winzerfamilie Thaller verbracht habe, werde ich im heurigen Jahr meine neugeschaffenen Winefulness-Events ins Weinschloss bringen.“

Gudrun Achatz



Diese Event-Reihe ist eine Einladung, die Hektik des Lebens für einen Augenblick zu vergessen, unsere Sinne zu erwecken und die Freude im Hier und Jetzt zu finden.

Lasst uns gemeinsam in die Welt der Sinne eintauchen!

Wein-Zen

12. Juni 2024

Start 18:00 Uhr

Sinnes- & Klangreise
Achtsame Weinverkostung
anschl. geselliges Beisammensein mit
5-teiliger Weinverkostung & Fingerfood

JETZT TICKET SICHERN

Yoga Uncorked

21. August 2024

Start 18:00 Uhr

Sinnes- & Klangreise
Achtsame Weinverkostung
anschl. geselliges Beisammensein
Wein & Buschenschankjause

JETZT TICKET SICHERN



Events 2024

- 16. März Frühlingserwachen
- 22. März Dinner & Musical
- 23. März Dinner & Musical
- 05. April Buschenschank Opening
- 12. April Tradition trifft Kuchl
- 02. Mai Maibock
- 12. Mai Menü zum Muttertag
- 19. Mai Pfingstmatinée / Brunch
- 06. Juni Stars im Weinschloss
- 09. Juni Menü zum Vatertag
- 12. Juni Wein-Zen
- 13. Juni Vivaldi Sommer
- 04. Juli Taste the Race
- 15. Juli Dinner & Musical
- 16. Juli Dinner & Musical
- 01. Aug. Menü zum Cabernet
- 21. Aug. Yoga Uncorked
- 19. Sept. Vivaldi Herbst
- 25. Sept. Tradition trifft Kuchl
- 26. Okt. Gourmetfestival
- 08. Nov. Dinner & Musical
- 09. Nov. Dinner & Musical
- 16. Nov. Genuss-Herbst
- 23. Nov. Sektgefüster
- 08. Dez. Weihnachten mit Ernst
- 14. Dez. Advent Zauber

save the date



TÄGLICH GEÖFFNET!

Greißlerei und Abhofverkauf:
MO - SA 9:00 Uhr bis 17:00 Uhr
SO & feiertags 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Buschenschank:
05. April bis 13. Juli 2024
22. August bis 02. November 2024
DO | FR | SA ab 13:00 Uhr

Führungen | Verkostungen | Events
– Nach Vereinbarung +43 3387 29 24



Gebietswein

Welschriesling 2023

Der perfekte Sommer-Jausen-Wein. Grüne Äpfel, gepaart mit feiner Zitrusfrucht, strömen in deine Nase und ergänzen das quietschvergnügte Säurespiel am Gaumen. Federleicht, süffig, mit steiler Trinklaune!

11,5 % Vol. € 8,00

Weissburgunder 2023

Ich bin der Party-Tiger bei uns am Hof. Fruchtig-lebendige Struktur, leichtfüssig und finessereich, mit viel Harmonie am Gaumen. Begleite gerne festliche Ereignisse und feine Mahlzeiten.

12 % Vol. € 10,00

Muskateller 2023

Goldgelb und blitzsauber sind meine Früchte zur Kelterung geeilt. Der Duft nach Pfirsich und Zitronenmelisse entsteigt den Fruchtschalen. Elegant und schwerelos mit großem Trinkvergnügen. Trocken!

11,5 % Vol. € 13,00

Sauvignon blanc 2023

Als besondere steirische Spezialität bin ich zu werten. Feine Stachelbeer- und Grapefruitaromatik flutet die Nase. Ordentlich Würze und ein Hauch von Limetten verfeinern am Gaumen. Als Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch Sorge ich für genussvolle Momente. Wie wär's mit uns Zwei?

12 % Vol. € 14,00

Ortswein

Riegersburg Chardonnay 2022

Ich habe eine ordentliche Entwicklung auf der Feinhefe hingelegt und bin der Charmeur im Sortenspiegel. Feiner Duft nach reifen Birnen, geschmeidig und ausgewogen, mit feiner Balance und Länge. Eine Gaumenfreude!

13 % Vol. € 14,00

Magnum: € 32,00

Riedenwein

Sauvignon blanc

Ried vom Schloss 2021

Alte Reben rund ums Weinschloss, kleine Beeren und feine Litschi-Cassis-Aromatik. Spontan vergoren mit gut 12 Monate Hefekontakt. Der Wein hat Eleganz und ordentlich Länge. Großes Lagerpotenzial!

13,5 % Vol. € 26,00

Magnum: € 56,00

Cuvée Rosina 2020

Hochreife Früchte vom Marienberg bilden meine Basis. Die Vermählung aus Weissburgunder- und Chardonnay-Trauben ergibt ein besonderes Bündel Wein. Meine reife Exotik, mit eleganten Honignoten, begleitet gerne gereiften Käse.

13,5 % Vol. € 22,00

Magnum: € 48,00



VULKANLAND STEIERMARK

Roséwein

Rosé 2023

Ich bin der Terrassenwein unter uns. Pink erscheine ich im Glas. Intensiver Duft nach Waldhimbeeren flutet die Nase. Federleicht und animierend – der Spaß kann beginnen!

11 % Vol. € 9,00

Schaumwein

Rosé Sprudl 2023

Mit dem Duft nach frischen Waldhimbeeren steige ich in die Nase. Bin mit feiner Kohlensäure, viel Charme und Lebenslust ausgestattet. Zum Aperitif und für gesellige Runden; federleicht und trinklustig.

11,5 % Vol. trocken € 12,00

Muskateller Sprudl 2023

Ich zeige mich gerne am Beginn von feierlichen Anlässen. Der Duft von Zitronenmelisse mit zarten Holunderblüten steigt aus dem Glas. Ich versprühe pures Vergnügen am Gaumen.

11,5 % Vol. extra trocken € 15,00

Eruption Brut Reserve 2020

Ich bin ein edler Begleiter für besondere Ereignisse. Traditionelle Flaschengärung – 18 Monate Hefelagerung. Reife Birnenfrucht, gepaart mit Apfel- und Nussaromen. Feine, cremige Perlage – mit ordentlich Länge am Gaumen.

12 % Vol. brut € 32,00

Magnum: € 69,00

Blanc de Cabernet Grand Reserve 2016

Cabernet Sauvignon – Früchte im Vulkanland gewachsen – sanftmütig entsaftet, zu Wein veredelt und mittels Methode Champenoise geadelt! Köstlich – pure Lust, Leidenschaft am Leben, ein Hauch von Freiheit und Faszination. 60 Monate Hefelagerung.

12,5 % Vol. extra brut € 48,00

Magnum: € 112,00

Klassisch in Rot

Zweigelt 2022

Ich bin der nationale Klassiker. Duft nach süßen Herzkirschen steigt in die Nase. Seidig weich am Gaumen, zeitlos mit viel Trinkvergnügen für jegliche gesellschaftliche Auseinandersetzung!

12,5 % Vol. € 10,00

Cabernet Sauvignon 2021

Meine Nase versprüht feinen Duft nach Ribisel. Am Gaumen präsentiere ich mich mit eleganter Textur und feiner Würze. Ich bin der perfekte „Nudelwein“ sowie solo ein edler Zeitgenosse.

12,5 % Vol. € 12,00

Reserve

Zweigelt 2018

Tief dunkles Rubinrot mit schmaler violetter Randaufhellung erstrahlt im Glas. Feine dunkelbeerige, kühle Aromatik strömt in die Nase. Saftige Weichselaromen mit zarter Bitterschokolade, umwoben von weichem Tannin am Gaumen. Elegant, mit wunderbarem Trinkfluss!

13,5 % Vol. € 16,00

Cabernet Sauvignon 2018

Die pannonischen Winde sowie kühlen Nächte der Alpen rund um das Schloss prägen meine elegante, feine Cassis-Aromatik in der Nase. Meine kleinen Beeren sorgen für ein würziges, kerniges Tannin, mit langem Nachhall. Für Rotweinfreaks ein wohliger Geselle!

14 % Vol. € 20,00

Premium Reserve

Rochus 2018

Als „Flaggschiff“ am Hof bin ich ein Geschwister-Mix aus ME, CS und ZW. Gemeinsam sind wir eine charmante Cuvée mit feiner Dörrfrucht, ummantelt von samtigem Tannin, schöner Länge und ordentlich Lagerpotenzial. Die perfekte Begleitung zum Festtagstisch!

14 % Vol. € 22,00

Magnum: € 48,00

Moarhoch 2018

Ich bin mit CS, ME, Cfr ein klassischer steirischer Bordeaux-Blend! Kompakt mit feiner Minze und Cassis in der Nase, viel Stoff am Gaumen, mit festem Tanninkern; facettenreich, mit großem Lagerpotenzial.

14,5 % Vol. € 22,00

Magnum: € 48,00

Shiraz 2018

Viel Zeit verweilte ich in kleinen Fässern und konnte so festes Tannin mit edler Kräuterwürze ideal verschmelzen. Schwarzgedeckter Farbkern, elegant und ausdrucksstark, mit ordentlicher Länge.

14 % Vol. € 24,00

Magnum: € 52,00

Eruption ROT 2018

Ich bin eine Essenz von hochreifen, selektiven Zweigeltfrüchten aus der „Riede Gallerin“. Eine lange Verweildauer in kleinen Fässern verleiht mir betörende Fruchtaromen und ewig anhaltenden Tiefgang. Großes Lagerpotenzial!

14,5 % Vol. € 29,00

Magnum: € 62,00

Taste the Race III

Subskription 6er Holzkiste: € 234,00

Ab 13 Flaschen
versandkostenfrei in Österreich!

