



# Thaller's Flaschenpost

Hauszeitung des Weinschlusses Thaller - 31. Jahrgang, Nr.: 77 (2/2024)





### Genuss mit allen Sinnen erleben

Wenn in diesen Wochen das Kultur- und Kulinarik Programm für 2025 seiner Reife entgegensteuert, so haben Herr und Frau Feinspitz wieder einen bunten Reigen an Genusserlebnissen zur Auswahl bereit! Nebst all den altbewährten Terminen wird erneut Klassik & Dinner verstärktes Augenmerk geschenkt. Echte, gelebte Volksmusik mit enger Verbindung zur Kuchl sind ebenso heiße Tipps, wie all die weinaffinen Begegnungen. Das Gourmetfestival ist längst zum Erntedankfest geworden! Persönliche Führungen, Gutscheine-Ideen und Wein-Accessoires lassen mit all dem Adventzauber wieder eine stimmige, genussvolle Zeit erwarten. Wir freuen uns - Herzlich willkommen!

### Endlich Tafelklassler

„Griaß euch!“ „Du, Marie-Theres, jetzt is endgültig vorbei mit lustig – es ist amtlich – wir sitz'n in da Schul!“ „Bin schon neugierig, was uns da erwartet.“ „Jo, do mias ma jetzt durch!“ „Du, Otto langweilig wird's nit, da Willi, dieser Stritzi, ruckt jetzt in die Kinderkrippe ein und die Josephine und meine Schwester Magdalena halten ja auch noch im Kindergarten die Stellung.“ „Marie-Theres, es stimmt mich a wenig traurig, wir nehmen heut' Abschied von unseren Lesern.“ „Von wem Otto?“ „Von dieser Kolumne do! Die Familien-News werden ab nun unsere Geschwister übernehmen. Wir hob'n koa Zeit mehr.“ „Jo, es gibt aber do wieder viel neix zu berichten!“ „Wos moanst du do, Marie-Theres?“ „Jo, die Oma is wieder Oma geworden – da Hannes und die Tante Michi haben Zuwachs bekommen, an Buam, der kaun ganz schön laut zwiedern.“ „Fein, i gfrei mi richtig, a moart's Breckerl – 4 kg! Jetzt hob ma ausgeglichen – es steht 3:3 – es geht in die Verlängerung.“ „Jo des schaut so aus, da Opa wird a wieder Opa! Des is noch topsecret, des is noch unser Geheimnis.“ „Pssst, do geht's rund, des wor do a guats's Johr, glei zwoar! I gfrei mi richtig!“ „I bin traurig, jetzt sog'n ma Danke unseren Lesern.“ „Hob's no vül Spaß beim Weine verkosten, viel Xundheit – wir sehn uns dann im Buschenschank, bis bald, „die Tafelklassler“.“

Marie-Theres & Otto

# 2024 - Ein Schaltjahr

**Jetzt, wenn die Gärglocken langsam verstummen, blicken auch die Winzer:innen auf die Vegetation und lassen das Jahr noch einmal Revue passieren.**

Schaltjahre sind im Volksmund oft sehr herausfordernde Jahre, was Wetter und Unwetter betrifft. So auch das Jahr 2024. Ein milder Winter mit vielen Sonnentagen im März, küsste die Rebstöcke sehr früh wach, so dass Muskateller, Zweigelt und Co zu einem Austrieb in der ersten Aprilhälfte kamen. Die Schöpfung meint's gut, dachten sich die Winzer:innen, doch die Frosttage um den 20. April zerstörten die Träume ehestbaldig. Auf vielerlei Lagen mit unterschiedlichen Wachstums- und Klimasituationen wurden Jungtriebe geschädigt und somit Teile der Ernte frühzeitig zerstört. Gärten mit unterschiedlichen Rebsorten, welche auf Osten hin ausgerichtet sind sowie Höhenlagen haben die Frosttage gut, ja besser gemeistert und standen zur Ernte bereit. Die Vegetation war immens intensiv und fordernd und hat den Rebgartner:innen alles abverlangt, um hier zu einem versöhnlichen Finale zu kommen! Mit Respekt werden die Winzer:innen so wiederkehrend auf eine harte Probe gestellt. Klein von der Erntemenge her, aber fein, lautet die Devise für den Jahrgang 2024.

Koarl Thaller

### Vulkanland Steiermark boomt – „Cool climate“ ROTWEIN

Die Weinwelt ist im ständigen Wandel, die Rebe im Austausch von Klima, Boden und Mensch. In der Weinszene spricht man seit längerem von „Cool climate“-Weinen. Das Vulkanland Steiermark ist geprägt von der kühlen Frische der nördlichen Alpen und zugleich dem Einfluss der warmen pannonischen Winde vom Osten. Ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht unterstützen die Aromabildung und harmonische Reifung der Trauben. Dies sind wesentliche Faktoren, die ein „Cool climate“-Weinbaugebiet abbilden. Wir reden hier von Rotweinen mit strukturierter Eleganz und feiner Balance zwischen Frucht-, Säure- und Tanningeist und genau in solch klimatischen Bedingungen leben und arbeiten wir inmitten vom Vulkanland Steiermark. Dies ist unsere Idee, unsere Passion von Rotwein im Vulkanland Steiermark. Wir sehen uns lediglich als Moderator:innen im Streben für einen großen Wein.

Katharina & Karl G. Thaller



## Mensch, Natur & Rebstock im Einklang

Seit mehr als zehn Jahren beschäftigen wir uns nun schon mit biologischer Bewirtschaftung in unseren Rebgärten sowie gesamtheitlicher Kreislaufwirtschaft bei uns am Hof. In der Vergangenheit konnten wir viel ausprobieren, konnten aus so manchen Erfahrungen, Fehlern lernen, welche uns Jahr für Jahr immer wieder aufs Neue fordern und somit hat uns der Zugang zur biologischen Arbeitsweise in den Bann genommen, gefesselt, sie lässt uns schlicht und ergreifend nicht mehr los.

Der Weinbau ist ein Denken in Generationen, der Boden ein träges Medium und unser Bestreben ist es, der nächsten Generation einen vitalen Boden und Rebstock weiterzugeben. Für uns ist es der einzig schlüssige Weg in die Zukunft. Es ist ein langer Prozess, der vor mehr als zehn Jahren mit dem Verzicht auf „Insektizide“ begann, um die Nützlinge in unseren Rebanlagen zu schonen und die Balance in der Natur herzustellen und ihnen wieder den natürlichen Lebensraum zurückzugeben.

### Lebensraum für Nützlinge

Ein weiterer Meilenstein wurde mit der mechanischen Bekämpfung der Unkräuter im Unterstockbereich der Rebe erreicht. Hier haben wir uns 2018 dazu entschlossen, nun endgültig auf „Herbizide“ zu verzichten, um so die Biodiversität des Bodens und seine Bodenaktivität zu fördern. Unsere Böden sind ganzjährig begrünt,

um so auch reichlich Lebensraum für Mikroorganismen und Insekten zu bieten.

### Kompostierung - Humusaufbau

Im Jahr 2021 haben wir dann mit den ersten Versuchen - Ausbringung von organischem Dünger - in unseren Weingärten gestartet. Im darauffolgenden Jahr folgte die hofeigene Kompostherstellung mittels Pferdemit, Trestern, Urgesteinsmehl und Grünschnitt, um die Boden vitalität im Einklang mit der Kreislaufwirtschaft natürlich zu fördern und somit ausreichend mit Nährstoffen zu versorgen.

### Pflanzenschutz

Die Steiermark ist eines der anspruchsvollsten Weinbaugebiete der Welt. Die hohen Niederschlagsmengen von bis zu 1000mm und mehr sorgen für feuchtwarme Verhältnisse mit erhöhtem Pilzdruck. Im biologischen Weinbau werden lediglich Präparate wie Kupfer und Schwefel mit Haftmitteln verwendet, welche vorbeugend Blätter, Triebe und Trauben benetzen, um so als Schutz vor dem Eindringen der Pilzsporen zu dienen. Hier geht es um Präzision, Konsequenz und Ausdauer.

Wir Winzer:innen sind Langstreckenläufer:innen, in Generationen denkend. Am Ende hinterlassen wir ein Gesamt-Naturkunstwerk, in Weinflaschen gefüllt.

Katharina & Karl G. Thaller



### BIO – unsere neue gemeinsame Leidenschaft

Auch wir hatten lange mit unserer geheimen Liebe geflirtet, schlossen sie in unser Herz ein. Doch vor 17 Jahren machten wir Schluss mit dem „gschlamperten Verhältnis“, um gemeinsam einen neuen Weg zu gehen. Damals stellten wir unseren Obstbaubetrieb auf BIO um. Es sollte fortan für meine Familie der Bund für unser Berufsleben sein.

Als langjährige Freunde der Thaller's konnten wir mitverfolgen, wie ihr Interesse an der biologischen Wirtschaftsweise wuchs. Schon vor über 10 Jahren experimentierten Koarl und ich mit biologischer Krankheitsbekämpfung. Seitdem pflegen wir einen regen Austausch mit den Thaller's, die zunehmend Interesse an biologischer Wirtschaftsweise zeigten. In den letzten Jahren haben die Winzergeschwister Katharina & Karl G. ihre Weingärten mit Kompost aufgewertet und verzichten komplett auf chemische Mittel. Besonders im Regenjahr 2024 sammelten sie hier wichtige Erfahrungen mit rein biologischen Mitteln im Krankheitsmanagement, etwa bei Zweigelt, Chardonnay und Muskateller.

Der Weg zur Bio-Zertifizierung ist nicht leicht und verlangt Mut. Anfang Juli besuchte die Thaller-Familie uns, um gemeinsam unsere biodynamischen Obstgärten zu erleben. Ein kraftvoller Moment, der unsere neue gemeinsame Leidenschaft besiegelte: Die biologische Wirtschaftsweise. Es ist ein Geschenk, diesen Weg nun gemeinsam zu gehen. Auf die Thaller-Weine und unsere gemeinsame biologische Zukunft!



### Familie Schloffer

Eure Freunde  
Karl & Paula, Lukas & Lisa  
mit Noah, Johannes





## Strukturierte Eleganz mit feiner Aromatik

**Cabernet Sauvignon (CS) ist die weltweit am meisten verbreitete Rotweinsorte und nahezu überall dort zu finden, wo qualitativ anspruchsvoller Rotweinanbau betrieben wird. Die kleinbeerige Sorte stammt ursprünglich aus Frankreich und stellt eine natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon blanc dar. In Österreich wird CS auf ca. 570 ha angebaut (rund 1,3 % der Gesamtanbaufläche für Wein), im Vulkanland sind es lediglich 7 ha (Quelle: ÖWM, Stand 2023). Ganze 5 ha davon baut allein die Familie Thaller an. Welchen Stellenwert diese Sorte im Weinschloss einnimmt, wollte Gerald L. Guschlbauer von den drei Weinmachern in der Familie genauer wissen.**



Seit 1986 ist CS als Qualitätsweinsorte in Österreich zugelassen. Die ersten CS-Stöcke wurden im Weingut Thaller auch genau in diesem Jahr 1986 ausgepflanzt. In den 1990er Jahren ist man in Österreichs Weinszene aber noch davon ausgegangen, dass diese Rebsorte in maximal 3 von 10 Jahrgängen voll ausreifen würde. Eigentlich wurde damit die Eignung von CS für ein „Cool-climate-Gebiet“ wie Österreich doch deutlich in Frage gestellt. Warum hast Du den CS dennoch ausgepflanzt?

Koarl: CS ist eine Welt-Rebsorte und wenn du dich mit Rotwein intensiv beschäftigst, dann musst du CS mit dabei haben. Auf besten Lagen und mit den spezifischen Erziehungsmethoden bist du imstande, jährlich, mit unterschiedlichen Charakteristiken, CS zur Reife zu bringen.

**Welche Böden findet er bei Euch vor?**

Koarl: Die Böden im steirischen Vulkanland sind eher schwer, geprägt von Ton, Opok und Mergel. Damit hat die Rebe die Möglichkeit, sehr aktiv in ihrer physiologischen Entwicklung zu sein. Das Kriterium schlussendlich ist, dass die Traube so lange wie möglich am Rebstock bleibt und so eine maximale Ausbildung der Sortencharakteristik gewährleistet ist.

**In welchen Rieden gedeiht der CS und welche Partien werden für den CS-Klassik und welche für den CS-Premium herangezogen?**

Karl G.: Die Trauben von den alten Rebstöcken werden für die Premiumweine hergenommen, die der jüngeren Stöcke gehen in die Klassik-Weine. Jüngere Stöcke bringen eher mehr Frucht ein, ältere Stöcke liefern hingegen konzentriertere Aromen. CS ist bei uns in den Rieden Gallerin, am Steinberg und am Schloss ausgepflanzt. Die ältesten stammen vom Schloss und sind 40 Jahre alt.

**Durch den Klimawandel stellt heutzutage das Erreichen einer hohen Traubenreife ja kaum mehr ein Problem dar. Aber worauf muß man speziell beim CS im Weingarten und später in der Verarbeitung der Trauben achten?**

Karl G.: CS ist eine spät reifende Sorte, das ist heutzutage Mitte Oktober und hat sich im Vergleich zu früher sicher um 3 bis 4 Wochen nach vor verschoben. Grundsätzlich muss man die Trauben das ganze Jahr über im Weingarten begleiten, man ist vom Wetter komplett abhängig.

Es gibt Jahre mit sehr viel Regen, dann wieder sehr trockene, als Winzer ist man hier lediglich Moderator. Das gilt auch für den Weinkeller, wo man den Wein von der alkoholischen Gärung bis hin zur Fasslagerung begleitet. Konkret beim CS ist auf ein gutes Gerbstoff-Management zu achten. Es gilt, dem Wein während der Gärung genug Sauerstoff zuzuführen, etwa durch Unterstoßen des Tresterhutes oder dessen Überfluten, um letztlich eine gute Balance im Wein zu schaffen.

Katharina: Aufgrund der hohen Tanninstruktur ist die Sorte perfekt für eine langjährige Fasslagerung geeignet, wobei wir zweibefüllte Fässer bevorzugen, weil sie Aromatik und die Struktur des CS am besten hervorbringen.

**Weltweit ist CS ein beliebter Cuvée-Partner. Bei Euch findet man ihn auch in den Cuvées Rochus und Moarhoch. Welche Aufgabe übernimmt der CS dabei?**

Karl G.: Er bringt ein gutes Tanningerüst mit ein, Aromen nach Bitterschokolade, eine schöne Struktur. CS gibt den Cuvées mehr Zug, macht sie spannender und trägt zu einer schöneren Reifung im Alter bei.

**Wie reift CS und wie ist sein Lagerpotential einzuschätzen?**

Koarl: Beim Rotwein generell und beim CS im speziellen hast du im Weingarten eine sehr hohe Stockdichte und damit eine sehr intensive Arbeit in der Vegetationsphase, etwa bei den Laubarbeiten. Entsprechende Fruchtreduktion

bringt eine hohe Dichte an Aromastoffen bzw. auch an Farbe und das ist dann letztendlich das Potenzial und die Voraussetzung für ein langes Leben. Wir selbst haben beim CS diesbezüglich Erfahrung von 20, 25, ja bis zu 30 Jahren Lagerpotential!

**Wie eignet sich Cabernet Sauvignon als Speisenbegleiter?**

Katharina: Für mich persönlich ist der CS ein wahnsinnig spannender Speisenbegleiter. Bei uns am Weingut haben wir CS in verschiedenen Formen im Angebot. Seit dem Jahrgang 2016 gibt es unseren Blanc de Cabernet, ein sehr hochwertiger Schaumwein nach der traditionellen Flaschengärung, über 60 Monate auf der Hefe. Das ist schon einmal der perfekte Einstieg für ein hochwertiges Menü. Dann natürlich den Cabernet Klassik aus dem Stahltank: Sehr fruchtig, der im Sommer auch gekühlt (8° bis 10°) viel Vergnügen bereitet, sich perfekt für eine Grillerei und für viele Pasta-Variationen eignet. Hervorragend passt er auch zu gebratenem Fisch mit der richtigen Beilage, etwa einem Rote-Rüben-Risotto. Die Premium-Variante oder eine Cuvée, das braucht schon rotes Fleisch, Wild, Rind oder Lamm.

Karl G.: CS passt auch zu einer guten Zigarre und kann besondere Momente auch ohne Speisen schön begleiten!



Gemeinsam führen die Winzergeschwister Katharina & Karl G. die Geschicke im Weinbau bei uns am Hof und widmen ihre Leidenschaft dem Rotwein im Vulkanland Steiermark.

*mehr erfahren ...*

Du möchtest mehr über das Reifepotenzial des Cabernet Sauvignon erfahren? Die Langversion dieses Artikels findest du im Blog auf unserer Website!





# Genuss mit allen Sinnen

Bei uns am Hof hat seit jeher „Genuss mit allen Sinnen“ die oberste Priorität. Musik, Kulinarik und der Wein spielen hier ein wunderbares Zusammenspiel, um Menschen zusammenzubringen, Gemeinschaft zu erleben, Begegnungen zuzulassen und gemeinsame Momente für die Zukunft zu schaffen.

Auch für das kommende Jahr haben wir wieder eine Vielzahl an leidenschaftlichen Künstler:innen zusammengeführt, um so, gepaart mit unserer Küchen-Crew, für jedermann und jederfrau einen schönen Anlass zu geben, bei uns am Hof anzukommen, den Alltag hinter sich zu lassen und einfach zu genießen.

## Klassik & Dinner

Untrennbar mit unserer Familie verbunden, ist seit der Eröffnung des Weinschlusses 2006 die Grazer Akademische Philharmonie mit Intendant Philipp Mayer und Dirigent Ernst Wedam. Mit der neuen Eventreihe „Klassik & Dinner“ heben wir nun unsere gemeinsame Leidenschaft, die klassische Musik, auf eine neue Ebene und durften heuer zum 18. Geburtstag des Weinschlusses viermal die Tore öffnen und kredenzen neben der Kulinarik aus der Weinschlossküche, „Die 4 Jahreszeiten“ von Vivaldi. Auch im kommenden Jahr dürft ihr euch freuen und die Energie spüren, wenn die Klänge der Instrumente und Stimmen erklingen, wenn Mozart's Bastien & Bastienne das Weinschloss füllen.

**Die Region(en) zu Gast im Weinschloss**  
Genuss und Kulinarik verbinden die Menschen im Geiste und am Gaumen. Zu unserem Gourmetfestival vereinen sich nicht nur alle Sinne, pilgern nicht nur eine Vielzahl von Menschen zu uns an den Hof, sondern vereinen sich auch Veredler:innen und Köch:innen aus dem Thermen- & Vulkanland und über den eigenen Teller- rand hinaus, um so dem steirischen Herbst eine Krone aufzusetzen und die Leidenschaft des kulinarischen Handwerks sichtbar zu machen.

Sei dabei  
und erlebe gemeinsam mit  
uns Genuss mit allen Sinnen

## Gemeinsam Gutes tun – Gemeinsam Schönes schaffen

Die Verbindung von Kulinarik und dabei gemeinsam Gutes zu tun, lässt sich wunderbar vereinen und schafft die Möglichkeit, sich selbst und dabei anderen Gutes zu tun. Mit unserem „Get together“ an kulinarischen Köchen und Genussbotschaftern schaffen wir im Sommer 2025 gemeinsam mit der Krebshilfe und Renate Zierler einen Sonntag des Gebens – im Sinne der Regenbogenfarben. Mit „Taste the Race“, der Auftaktveranstaltung im Thermen- & Vulkanland zum Nightrace in Schladming, dürfen wir wiederum für den Skinachwuchs der Zukunft eine Plattform schaffen und die Möglichkeit geben,

mit dem Erlös des „Taste the Race“ ein Stück weit näher dem Traum einer Ski-Legende zu rücken.

**Gemeinsam stärker  
– Gemeinsam in die kulinarische Zukunft**  
Wir möchten die Möglichkeit nutzen, Danke zu sagen und all jene auf die Bühne zu holen, die unseren Weg beständig und voller Liebe gemeinsam gehen. Sei es die Großfamilie, sei es unsere erweiterte Familie mit Godi und Luis oder unser Team Thaller, welches Tag und Nacht am Werken ist. Wo wir gemeinsam, wie ein Uhrwerk, diese Geschichte hier am Hof schreiben, unvergessliche Zeit bei uns am Hof kreieren und somit ein Teil unserer Gäste, unserer Brautpaare und Weggefährten sein dürfen.

Raus aus dem Alltag, den Moment zulassen und alles aufsaugen, um Energie zu tanken und einfach das Leben zu genießen! Das wünschen wir uns. Das wünschen wir euch! Hier am Hof tun wir dies gemeinsam, jede:r mit seinen:ihren individuellen besonderen Stärken und Fähigkeiten. Von der Rebpflege bis zur Weinwerdung, im Organisieren, im Weinglas und am Teller.

2025 – Wir sind bereit und freuen uns auf wunderbare Momente und einzigartige Erlebnisse. Die Bücher sollen sich füllen mit Geschichten, welche das Leben schöner machen und uns noch lange begleiten sollen.

Bettina M. Thaller



Wir freuen uns besonders mit unserer Angelina und gratulieren zur bestandenen Kochausbildung. Schön, dass du auch in Zukunft unser Team bereicherst.



Unsere Melanie ist ein richtiges Allroundtalent. Ob im Büro oder bei den Vorbereitungen unserer Events, überall spürt man ihre Liebe zum Detail. Danke!



Du fragst dich, warum es überall so glänzt? Hierfür ist unsere Csila zuständig. Mit ihrer fröhlichen Art sorgt sie dafür, dass alles rund ums Weinschloss sauber ist.

## Team Thaller

Mit viel Herzblut und Leidenschaft sorgt unser Team tagtäglich dafür, dass jeder Besuch bei uns im Weinschloss zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Hier möchten wir euch einige dieser wundervollen Menschen vorstellen und ein großes DANKE für das großartige Engagement aussprechen! In der nächsten Ausgabe lernt ihr noch mehr dieser Herzensmenschen kennen!



Ganz neu im Team: Seit diesem Jahr verzaubert Aniko all unsere Brautpaare und Gäste mit ihrer liebevollen Art an ihrem ganz besonderen Festtag als Serviceleiterin.



Mit viel Leidenschaft zum Kochen bereichert Attila unsere Küche bereits seit 2 Jahren und komplettiert das Kulinarik-Team rund um Werner, Johannes & Michaela.



Unsere allererste Mitarbeiterin Beate wird viel zu selten vor den Vorhang geholt. Danke, dass du bereits seit 24 Jahren unsere erste Andockstelle im Büro bist.



## Events 2025

- 22. März Frühlingserwachen
- 28. März Dinner & Musical
- 29. März Dinner & Musical
- 04. April Buschenschank Opening
- 10. April Lions Charity Gala
- 24. April Tradition trifft Kuchl
- 10. Mai Schloss-Ball Rotary Club
- 11. Mai Menü zum Muttertag
- 18. Mai Stars im Weinschloss
- 22. Mai Maibock
- 08. Juni Pfingstmatinée / Mittagessen
- 15. Juni Menü zum Vatertag
- 03. Juli Klassik & Dinner
- 14. Juli Dinner & Musical
- 15. Juli Dinner & Musical
- 07. Aug. Menü zur Rosina
- 17. Aug. Köche kochen für die Krebshilfe
- 18. Sept. Klassik & Dinner
- 23. Sept. Taste the Race
- 25. Okt. Gourmetfestival
- 07. Nov. Mystery Musical Dinner
- 08. Nov. Mystery Musical Dinner
- 14. Nov. Genuss-Herbst
- 15. Nov. Genuss-Herbst
- 29. Nov. Weihnachten Dahoam
- 08. Dez. Weihnachten mit Ernst
- 20. Dez. Advent Zauber

save the date

## TÄGLICH GEÖFFNET!

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

**Buschenschank:**  
04. April bis 19. Juli 2025  
21. August bis 31. Oktober 2025  
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. € 14,00

### 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 2021

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 2022

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. € 14,00

## Reserve

### Zweigelt 2019

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 % 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 2019

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!

13,5 % Vol. € 22,00

Magnum: € 48,00

### Moarhoch 2019

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 2019

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

6er Holzkiste: € 252,00

Ab 13 Flaschen  
versandkostenfrei in Österreich!

