



Thaller's

Flaschenpost

Hauszeitung des Weinschlusses Thaller - 33. Jahrgang, Nr.: 80 (1/2026)





### Genuss mit allen Sinnen

„Alle Achtung“ und Kabarett mit Betty O am roten Klavier. Zwei Top Ereignisse halten Einkkehr bei uns im Schlosshof. Nebst all den bekannten und längst legendären Abenden wird die Popband unter dem Motto „Mein Leben als Marie“ ein Privatkonzert geben! Hanglage 26 – Schräg, chillig, verrückte Laune, Lust und Genuss mit Zeit sind die Zutaten zu dieser Premiere. Der Reigen ist wieder bunt – von Tradition bis Moderne, von Klassik bis hin zur Charity Gala Taste the Race, wo wir heuer Franz Klammer als Weinpaten begrüßen dürfen! Die Küche ist voller Leidenschaft – es ist angerichtet. Wir freuen uns, wenn Du da oder dort dabei sein kannst. Einfach Zeit schenken, Zeit mit Freunden bei einem Glas Wein. Mehr Info in der Eventübersicht 2026!

### Griß eich liebe Leser:innen!

Do san ma wieder ... im Kindergarten geht's für uns zwei langsam in die Zielgerade – die neue Schultasche steht schon bei mir im Kost'n, ja meine a – schade ist es auch – wir hab'n so flotte Kindergartenpädagoginnen – jo des hilft nix, jetzt such ma uns a nette Lehrerin. Jo da Otto und die Marie-Theresan inmitten der 2. Klasse – no is kana sitz'n blieb! Du Maggy, da Winter war heuer cool und Schnee hot's gebn wia schon long nit mehr! Jo i hob heuer richtig Schi for'n glernt – an Papa fohr i schon davon – jo unsere klanen Buben hot da vüle Schnee a richtig taugt. Im Hof hab ma an riesen Schneemann baut – und Bob san die Zwerge alle gform! Genug vom Schnee – die Gäst trudeln a schon ein, i denk die Buschenschank sperrt bold wieder auf, jo do san ma dann wieder live dabei – olle san's froh wenn da Frühling wieder kimmt. – Du Phini, die neig'n Weine san a schon in da Flosch'n – alles Bio, wie unser Joghurt und da Salot. Ja, wie das Mehl, die Eier kommen auch von den glücklichen Hühnern. Do muss ma uns erkundigen, was die Biobauern sonst noch alles bringen – fein, des kann dann schon losgehen, die Andrea und die Mojca san schon startklar im Buschenschank. Jo und an Ferdi, an Anton und an Karli wern wir dann übernehmen, wens raunz'n. Für Stimmung ist also gesorgt, wir gfrein uns schon, bis bold bei uns im Buschenschank,

Magdalena & Josephine

# Der Jahrgang 2025

## 2026 – ein Winter wie damals ...

Mit einer gehörigen Portion Schnee im Feber wurden die Kindheiterinnerungen geweckt, Schule geschlossen! Alles dicht – nix geht mehr! Rodeln, Schilaufen, Schneemann bauen! Die Rebstöcke genießen es, wenn der Winter seinen weißen Mantel ausbreitet, wenn das Nass kontinuierlich die Böden durchfeuchtet und so der Wasserspeicher für längere Zeit seinen Haushalt einrichtet. Genial, vorsorglich, nachhaltig. Dies ist auch das Zauberwort für all die alten Rebstöcke im Einklang mit der Natur, sie sind gut vernetzt und ziehen die Feuchtigkeit von ganz weit unten aus der Tiefe der Böden! „Wasser ist Leben!“ Die Schöpfung sorgt sich, sie macht's gut, nahezu genial!

## Ernte gut, alles gut – Großartige Weine 2025

Ein spannender Jahrgang voller Finesse und Emotionen reift im Keller heran. Die individuelle Kontaktzeit auf der Schale, kühles Lesegut, die Vergärung mit Naturhefen und eine sensible, umsichtige Gärführung fördern all die feinsinnigen Weinkreationen in Weiß. Die ausgedehnte Hefekontaktzeit steigert Charme und Authentizität der Rebsorte und gibt dem Wein so Ausdruck

und Länge! In den ausgehenden Wintertagen wird die Hefe nun allmählich abgetrennt, während die ersten Weine aus 2025 Zug um Zug in die Flasche laufen. Die Riedenweine Sauvignon blanc und Rosina haben noch keine Eile und harren unter der Obsorge von den Winzergeschwistern Katharina und Karl G. noch im kleinen Fass aus und steigern so Temperament und Struktur. Die neugewählte Bewirtschaftungsform hat so ihre Feuertaufe gut gemeistert und wir dürfen uns auf exzellente Weine freuen! Es ist somit längst Zeit für eine erste Anprobe!

## Größer, schöner, eleganter – in Rot

Rotwein, unsere Königsdisziplin am Hof, zeigt auch 2025 wieder großartige Ergebnisse. Em-sige, intensive Laubarbeiten, umsichtige Mengenbegrenzungen sowie selektive Lesearbeiten sorgten so wieder für ganz viel Potential und Tiefgründigkeit. Der Säureabbau mit nachfolgender Klärung ist vollzogen, die jungen Roten sind zur weiteren Entwicklung und Reifung im kleinen Fass angekommen. Gut drei Jahre verweilen diese nun hier und stehen in ständiger Beobachtung und genießen hier Zeit, Zeit und wieder Zeit für eine gedeihliche Reife. Es entstehen Weine für großartige Momente!

## Frühlings-Weinpaket



## Die perfekten Begleiter für den Frühling

Wenn die Tage länger werden und die ersten Sonnenstrahlen nach draußen locken, ist es Zeit für Weine, die Leichtigkeit, Frische und Lebensfreude ins Glas bringen. Unser Frühlings-Weinpaket für genussvolle Momente zu zweit, gesellige Runden mit Freunden oder ganz bewusst für den entspannten Augenblick allein. Der Muskoteller Sprudl sorgt für den prickelnden Auftakt: duftig, verspielt und herrlich erfrischend – ideal als Aperitif, zum Anstoßen oder für den spontanen Besuch. Der Rosé bringt fruchtige Leichtigkeit ins Glas und begleitet sonnige Nachmittage auf der Terrasse, auf dem Balkon bis hin zu langen Abenden im Freien.

Der Welschriesling ist mit seiner klaren Frische und feinen Säure ein unkomplizierter Allrounder für Frühling und Sommer. Der Sauvignon blanc ergänzt das Paket mit aromatischer Eleganz und passt wunderbar zu leichter Küche, Salaten oder Fischgerichten. Auch die Rotweine zeigen sich von ihrer sommerlich zugänglichen Seite: Der Zweigelt überzeugt durch saftige Frucht, weiche Tannine und eine angenehme Leichtigkeit – leicht gekühlt ein idealer Begleiter zum Grillen sowie ein hervorragender Nudelwein. Der Cabernet Reserve bildet den kraftvollen, eleganten Abschluss und ist perfekt für besondere Momente, wenn der Abend ruhiger wird und Zeit zum Genießen bleibt.



# Der Einfluss der Hefelagerung

Während der alkoholischen Gärung wird der in den Trauben enthaltene Zucker, hauptsächlich Glucose und Fructose, durch Hefen der Art *Saccharomyces cerevisiae* in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. In dieser Phase begleiten wir Winzergeschwister, Katharina und Karl, die Entwicklung des jungen Weins besonders aufmerksam: Der gärende Most wird über Wochen sensibel begleitet, analytisch kontrolliert und regelmäßig verkostet.

Nach Abschluss der Gärung stirbt ein Großteil der Hefezellen ab und beginnt sich unter dem Einfluss enzymatischer Prozesse langsam zu zersetzen. Diese Selbstauflösung der Hefezellen wird als Autolyse bezeichnet. Im Zuge dieses Prozesses werden Zellbestandteile freigesetzt, darunter Aminosäuren, Polysaccharide und insbesondere Mannoproteine, die aus den Zellwänden der Hefe stammen. Diese Verbindungen haben einen wesentlichen

Einfluss auf die sensorische und strukturelle Entwicklung des Weins. Mannoproteine können die Textur und Viskosität des Weins erhöhen und zu einem volleren Mundgefühl beitragen. Gleichzeitig fördern sie die Aromakomplexität, wobei sich mit zunehmender Hefelagerung typische sensorische Noten entwickeln können, etwa nussige Anklänge oder Aromen, die an Brotkruste und Brioche erinnern.

Darüber hinaus hat die verlängerte Lagerung auf der Hefe mehrere önologische Vorteile. Sie kann zur besseren Integration der Säurestruktur beitragen und zu einer Abrundung vorhandener Gerbstoffe führen. Gleichzeitig erhöhen Hefepolysaccharide die kolloidale Stabilität des Weins und wirken einer frühzeitigen Alterung entgegen. Aus diesen Gründen nutzen wir bei unseren Orts- und Riedenweinen das Potenzial der Hefelagerung bewusst und lassen die Weine so lange wie möglich auf der Hefe reifen.

## Gebietsweine

Unsere Gebietsweine und Roséweine verbleiben in der Regel bis zu 10 Wochen auf der Vollhefe. Nach dem ersten Abzug verbleiben sie bis in den Frühling hinein auf der Feinhefe. Ein Teil der Weine wird früh gefüllt und setzt in der Flasche seine Reife weiter fort. Während spätere Füllungen teilweise bis in den Sommer hinein im Tank auf der Feinhefe verbleiben. Diese Praxis zeigt, dass auch leichtere Weißweine, so durchaus ein Trinkfenster bis zu fünf Jahren erreichen.

## Orts- und Riedenweine

Bei Orts- und Riedenweinen gehen wir noch einen Schritt weiter: Sie verbleiben oftmals bis zu einem Jahr auf der Vollhefe im Holzfass. Diese längere Reifephase unterstützt die strukturelle Entwicklung und Komplexität der Weine und ermöglicht ein deutlich erweitertes Reifepotenzial von zehn Jahren und darüber hinaus!

## Rotweine

Rotweine profitieren in der Regel von einer längeren Reife im Fass, um ihre Komplexität, Struktur und Tiefe zu entwickeln. Unsere Rotweine verweilen so nach einer ersten Klärung gut drei Jahre in Eichenfässern. Diese längere Fasslagerung fördert die Entwicklung und Integration von Tanninen und Säuren. Der Rotwein erhält so eine größere Vollmundigkeit und Komplexität, die ihn für den späteren Genuss optimal vorbereitet. Während dieser Reifezeit im Fass integriert und verbindet der Wein sich charmant mit den Tanninen des kleinen Holzfasses und bereitet sich auf ein langes Leben vor!

„Unser Bestreben ist es nunmehr, dem edlen Rebensaft auf seinem Weg zu einem großartigen Wein Zeit zu gewähren und all die Talente und Fähigkeiten der Rebsorte in einen sinnlichen Genuss zu verwandeln. Zeit, Zeit und nochmals Zeit verlangt der Wein, braucht der Mensch!“

Karl & Katharina Thaller





# Sauvignon blanc: Weltklasse aus der Steiermark

Sauvignon blanc ist das Wein-Aushängeschild der Steiermark und steht an der vinophilen Weltspitze. Mit dem Riedenwein vom Schloss spielen auch die Thaller in der Top-Liga dieser Sorte mit. Ein Interview mit Katharina und Karl Thaller über die Bedeutung dieser Varietät im Allgemeinen und den Sauvignon vom Schloss im Besonderen. Von Gerald L. Guschlbauer.

**Sauvignon blanc (SB) gibt es in praktisch allen weinbautreibenden Regionen rund um den Erdball. Er ist also ebenso ein Globetrotter wie etwa der Chardonnay. Wie groß ist der Stellenwert des SB bei Euch im Betrieb, in der Steiermark, national und international?**

Katharina: Bei uns im Betrieb ist SB mittlerweile die wichtigste Weißweinrebsorte und wird auf 4,5 ha kultiviert. In der Steiermark steht SB auf 960 ha, in Österreich insgesamt auf 1.700 ha (4%). International ist er nach dem Chardonnay die zweitwichtigste Sorte im Weißweinbereich und gedeiht auf 125.000 ha. Denkt man heute an Wein aus der Steiermark, dann denkt man in erster Linie an SB! Die Sorte passt perfekt zu den klimatischen Bedingungen der Steiermark. Die kühlen Nächte bringen eine besondere Frische und Aromatik in die Weine, das zeigt sich ganz besonders gut beim SB.



Die Winzergeschwister Katharina & Karl vinifizieren den Sauvignon blanc sowohl als Gebietswein als auch als Riedenwein.

Karl: Die Sorte ist immer ausdrucksstark und hat eine große geschmackliche Bandbreite, von grasig, über Holunderblüten bis hin zu exotischen Noten bei den Riedenweinen.

**Seit wann gibt es den SB vom Schloss im Weinschloss Thaller und wie ist es zu diesem Riedenwein gekommen?**

Katharina: Die ersten SB-Reben wurden hier um den Hof in den 1980er Jahren gepflanzt. 2013 bin ich von meinen Auslandspraktika nach Hause gekommen. Ich bin durch die einzelnen Rieden gegangen und habe festgestellt, dass die Beeren von den alten SB-Stöcken vom Schloss deutlich kleiner, aber auch deutlich geschmacksintensiver waren. Damit war klar, dass diese separat zu verarbeiten waren. So ist der Sauvignon vom Schloss entstanden.

**Im Weingarten ist SB ja sehr arbeitsaufwändig, oder?**

Karl: Cabernet Sauvignon und SB sind die arbeitsintensivsten Sorten. Deshalb ist die Laubarbeit so enorm wichtig, damit die Trauben gut durchlüftet werden. Das bedeutet auch mehr Handarbeit, nur so kann man später ein Top-Traubengut ernten!

**Was zeichnet die Riede vom Schloss aus? Welche Bodenstruktur finden wir hier? Wie ist das Kleinklima?**

Katharina: Wir haben hier eine gut durchlüftete Südwestlage, auf 340 bis 360 Meter Seehöhe.

Karl: Wir finden im oberen Teil vor allem roten Schotter, dann ganz viel Basalt-Verwitterungsgestein, in den unteren Bereichen sind Ton, Opok vorherrschend, wie insgesamt in der Stei-

ermark. Opok ist eine wasserundurchlässige Erdschicht, ein Überbleibsel des Urmeeres. Tonböden sind kühlere Böden, die unter anderem zu einem späteren Austrieb der Reben führen, was wiederum die Gefahr von Schäden durch Spätfrost etwas abmildert. Das Basalt-Verwitterungsgestein sorgt für rauchige Komponenten im Wein, während der Opok eine gewisse Kühle mitgibt.

Katharina: Die kühlen Nordwestwinde von den Alpen unterstützen die Präzision im Ausdruck und eine lebendige, aber immer gut integrierte Säurestruktur.

**Wie wird der Sauvignon vom Schloss ausgebaut und was zeichnet ihn geschmacklich aus?**

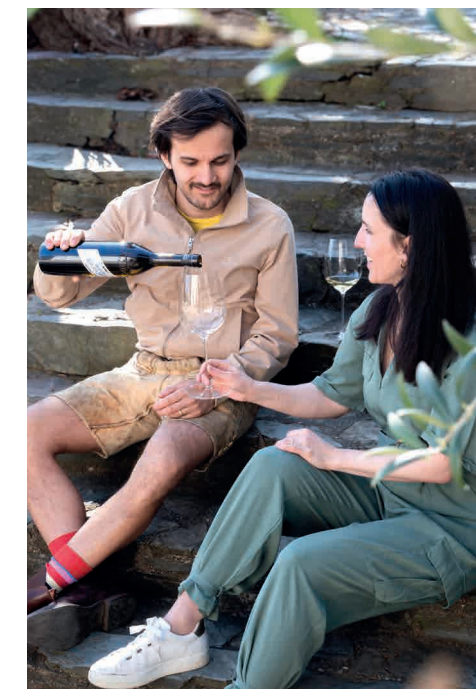
Katharina: Für den SB vom Schloss wird nur das allerbeste Traubengut verwendet. Neben Faktoren wie Rebschnitt, Laubarbeit und Selektion bei der Lese, spielt natürlich auch der Lesezeitpunkt eine wesentliche Rolle.

Karl: Die physiologische Reife muss gegeben sein. Das heißt, die bereits bräunlich verfärbten Kerne müssen sich leicht vom Fruchtfleisch lösen, die Säure muss gut ausgeprägt sein und es dürfen keine grünen Tannine spürbar sein. In Wirklichkeit hat man ein bis zwei Tage als ideales Lesefenster für die Sorte und die Riede. Speziell bei diesem Wein und dieser Riede ist es uns schon sehr wichtig, dass er elegant und frisch ist, aber auch mit einer schönen Struktur.

Katharina: Der Wein wird teils in gebrauchten Barriques und teils in 500 Liter Fässern spontan vergoren, weil wir eben keinen opulenten, sondern einen elegant strukturierten Wein

wollen. Der Most kommt direkt zur Vergärung in die Fässer und bleibt mehr als ein Jahr auf der Vollhefe. Das gibt dem Wein Struktur und eine leicht reduktive Note, die die Langlebigkeit unterstützt. Nach rund einem Jahr werden die verschiedenen Chargen im Stahltank vereint. Danach bekommt der Wein noch ein Jahr Zeit in der Flasche, um sich zu homogenisieren.

Karl: Der Wein ruht dann in sich, ist ausbalancierter, harmonischer, hat quasi die Pubertät hinter sich, ist erwachsen geworden. Aber das



Der Moment, wenn der erste Schluck vom neuen Jahrgang ins Glas wandert und sich die Mühen über's Jahr hinweg gelohnt haben.

braucht eben seine Zeit. Deshalb kommt jetzt erst der Jahrgang 2023 in den Verkauf.

**Neben dem Riedenwein gibt es bei Euch auch einen Gebietswein vom SB. Wie unterscheiden sich die beiden?**

Karl: Beim Gebietswein streben wir eine frischere, jugendliche Aromatik an, die mehr in Richtung grasig oder Paprika geht. Sie soll sehr trinkfreudig sein. Der Riedenwein ist komplexer, tiefgründiger und natürlich langlebiger.

Katharina: Terroirgeprägte Riedenweine sind nie laut, schreiend, sondern elegant und strukturiert mit viel Charme, das streben wir an.

**Wie steht es um die Lagerfähigkeit des SB? Wie wirkt sich eine längere Lagerung im Geschmacksbild aus?**

Karl: SB ist eine Diva in der Vinifikation. Wenn Du die Sortencharakteristik noch wahrnehmen willst, dann ist er bis zu 10 Jahren am besten.

Katharina: Der Gebietswein macht in den ersten 5 Jahren am meisten Spaß, da ist die Frische und Aromatik am schönsten zu schmecken. Noch einen persönlichen Tipp zum Schluss: Momentan ist der 2018er vom Schloss richtig gut zu trinken, das macht irrsinnig viel Trinkspaß.

Save the date

13. August 2026



Menü zum Sauvignon blanc im Pavillon über der Riede vom Schloss mit Raritäten aus der Schatzkammer und 10-Gänge-Menü aus Weinschlossküche





## Unsere Buschenschank

Ein Platz zum Ankommen, Genießen & Verweilen inmitten der steirischen Weinberge.

Manchmal braucht es nicht viel für einen richtig schönen Tag: ein sonniges Platzerl auf unserer Terrasse, ein gutes Glas Wein, feine Kulinarik auf dem Teller und Menschen, bei denen man sich vom ersten Moment an willkommen fühlt.

**Steirische Geselligkeit seit Generationen**  
Bereits in dritter Generation wird hier in der Buschenschank auf dem Höhenrücken von Maierhofbergen mit Blick auf die Riegersburg gustiert, getratscht und dabei in geselliger Runde das eine oder andere Glaserl Wein getrunken. Buschenschankwirtin Andrea sorgt hier gemeinsam mit Seniorchefin Maria, unserer Köchin Mojca und Diplomsommelier Markus dafür, dass aus deinem Besuch bei uns eine genussvolle Auszeit wird.



### Ankommen, Genießen & Verweilen

Ob ein entspannter Nachmittag zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder ein genussvoller Ausflug ins Thermen- & Vulkanland: Bei uns findest du den perfekten Platz zum Durchatmen, Zurücklehnen und Genießen.

**Komm vorbei, mach es dir auf unserer Terrasse gemütlich und lass dich verwöhnen – wir freuen uns auf dich!**

### Spielplatz für die kleinen Gäste

Auch unsere kleinen Gäste sollen sich bei uns rundum wohlfühlen. Während die Großen auf der Terrasse entspannen, genießen und den Ausblick auf sich wirken lassen, bietet unser Spielplatz Raum zum Entdecken und Spielen. So wird der Besuch bei uns zu einer genussvollen Auszeit für die ganze Familie.



### Regionaler Genuss aus dem steirischen Thermen- & Vulkanland

Unsere Philosophie ist einfach und kommt von Herzen: Wir möchten ehrlichen Genuss bieten, der die Vielfalt unserer Region erlebbar macht. Das steirische Thermen- & Vulkanland schenkt uns eine beeindruckende Fülle an kulinarischen Schätzen und genau diese Vielfalt spiegelt sich auch auf unseren Tellern wider: hochwertige regionale Produkte, sorgfältig ausgewählt. Was unsere Genussmomente auf besondere Weise prägt, ist das, was wir mit Leidenschaft leben: der Wein. Neben unseren aktuellen Weinen laden wir dich ein, auf unserer Raritätenkarte ganz besondere Jahrgänge zu entdecken, gereifte Weine mit Charakter, Tiefe und spannenden Geschichten im Glas.



## Alle Achtung

Mein Leben als Marie - 30. Juli 2026

Ein Schloss, eine Band, ein Menü – klingt nach einem Märchen, wird aber Wirklichkeit! Die österreichische Popband Alle Achtung, bekannt durch Hits wie „Bowie“, „Kopenhagen“ und natürlich „Marie“ - der Hit für die Geschichtsbücher, kommt ins Weinschloss Thaller und packt die Akustikgitarren aus.

Unter dem Motto „Mein Leben als Marie“ gibt's nicht nur die größten Hits, sondern auch jede Menge Geschichten und Anekdoten aus zehn Jahren Bandabenteuer. Mal lustig, mal nachdenklich – aber immer mit dieser besonderen Portion Charme, für die man Alle Achtung liebt. Und weil gute Musik auch nach gutem Essen verlangt, serviert das Weinschloss dazu ein viergängiges Top-Menü.



## Betty O

In Vino wär i was - 18. Juni 2026

Betty O ist mit ihrem roten Klavier auf Tour und kredenzt selbstgekelterte Liederatur – mit Säure in den Texten und Restzucker in der Stimme. Mit Musikpoesie und Wortspielereien im Gepäck schlägt die vinophile Powerfrau die Tasten zwischen Humor und Tiefgang an.

Ihre Reimerlöse treffen den richtigen Ton, wenn sie singt über Verlockungen, Reifeprozesse, Beziehungen – und die eleganten Abgänge des Lebens. Die in Wien ausgebildete Schauspielerin und Sängerin, bringt mit ihren sprachlich und musikalisch facettenreichen Kompositionen ihr ganz persönliches Mundwerklied-Kabarett auf die Bühne.



## Events 2026

- 21. März Frühlingserwachen
- 27. März Dinner & Musical
- 28. März Dinner & Musical
- 10. April Buschenschank Opening
- 23. April Tradition trifft Kuchl
- 07. Mai Maibock
- 10. Mai Menü zum Muttertag
- 24. Mai Pfingstmatinée / Mittagessen
- 14. Juni Menü zum Vatertag
- 18. Juni Kabarett mit Betty O
- 24. Juni Klassik & Dinner
- 13. Juli Dinner & Musical
- 30. Juli Alle Achtung  
Dinner & Popmusik
- 13. Aug. Menü zum Sauvignon blanc
- 01. Sept. Taste the Race
- 20. Sept. Hanglage 26 - mit Tom Lohner  
Abhängen in bester Lage  
bei Day Drinking im Weingarten
- 25. Okt. 18. Gourmetfestival
- 13. Nov. Mystery Musical Dinner
- 14. Nov. Mystery Musical Dinner
- 20. Nov. Genuss-Herbst
- 21. Nov. Genuss-Herbst
- 28. Nov. Sektgeflüster
- 08. Dez. Weihnachten mit Ernst
- 19. Dez. Advent Zauber

save the date



**TÄGLICH GEÖFFNET!**

**Greißlerei und Abhofverkauf:**  
MO - SA 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
SO & feiertags 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Buschenschank:**  
11. April bis 01. August 2026  
20. August bis 31. Oktober 2026  
DO | FR | SA ab 13:00 Uhr

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

## Gebietswein

### Welschriesling 2025

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

11 % Vol € 9,00

### Weissburgunder 2025

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

12 % Vol € 10,00

### Muskateller 2025

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

11,5 % Vol € 14,00

### Sauvignon blanc 2025

Als besondere steirische Spezialität bin ich zu werten. Feine Stachelbeer- & Grapefruitaromatik flutet die Nase. Ordentlich Würze & ein Hauch an Exotik verfeinern am Gaumen. Als Begleiter zur leichten Küche Sorge ich für genussvolle Momente. Wie wär's mit uns Zwei?

11,5 % Vol € 14,00

## Ortswein

### Riegersburg Chardonnay 2023

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

13 % Vol € 15,00

Magnum € 34,00

## Riedenwein

### Ried vom Schloss

#### Sauvignon blanc 2023

Das Winzerhandwerk, gepaart mit den alten Reben am Schloss, erschafft hier einen Wein mit enormem Potential. Spontan vergoren in gebrauchten Fässern & langer Verweildauer auf der Feinhefe verleihen Eleganz, Länge & Würze. Großes Lagerpotenzial!

13 % Vol € 26,00

Magnum € 56,00

#### Cuvée Rosina 2022

Ich bin eine Vermählung aus Weissburgunder & Chardonnay-Trauben vom Marienberg. Feine Anklänge von Honignoten & Kakaobohnen fluten die Nase. Ein langes Verweilen auf der Feinhefe in kleinen Fässern verleihen mir einen ausdrucksstarken, kompakten, langanhaltenden Gaumen. Gerne begleite ich gereiften Käse.

13,5 % Vol € 22,00

Magnum € 48,00



## VULKANLAND STEIERMARK

## Roséwein

### Rosé 2025

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

11 % Vol € 11,00

Magnum € 29,00

## Schaumwein

### Rosé Sprudl 2025

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

11 % Vol trocken € 13,00

### Muskateller Sprudl 2025

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 brut € 15,00

### Eruption Brut Reserve 2021

Ich bin ein edler Begleiter für besondere Ereignisse. Traditionelle Flaschengärung – 30 Monate Hefelagerung. Reife Birnenfrucht, gepaart mit Apfel- & Nussaromen. Feine, cremige Perlage – mit ordentlich Länge am Gaumen.

12 % Vol brut € 32,00

Magnum € 69,00

### Blanc de Cabernet Grand Reserve 2019

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

12,5 % Vol extra brut € 48,00

Magnum 2016 € 130,00

## Klassisch in Rot

### Zweigelt 2023

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 2023

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

### Raritäten & Großflaschen

Bitte um persönliche Kontaktaufnahme!

## 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 2019

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

Magnum € 44,00

## Premium Reserve

### Rochus 2019

Ich bin ein Geschwister-Mix aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Zweigelt. Gemeinsam sind wir eine charmante Cuvée mit feiner Dörrfrucht, ummantelt von samtigem Tannin, schöner Länge & ordentlich Lagerpotenzial. Die perfekte Begleitung zum Festtagstisch!

13,5 % Vol € 22,00

Magnum € 48,00

### Moarhoch 2020

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

14 % Vol € 24,00

Magnum € 52,00

### Shiraz 2019

Viel Zeit verweilte ich im kleinen Fass & konnte so festes Tannin mit edler Kräuterwürze ideal verschmelzen. Schwarzgedeckter Farbkern, elegant & ausdrucksstark mit ordentlich Länge.

14 % Vol € 24,00

Magnum € 52,00

### Eruption ROT 2019

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

14,5 % Vol € 29,00

Magnum € 62,00

### Taste the Race V - 2020

6er Holzkiste zur Subskription: € 258,00  
Auslieferung im Dezember 2026

Ab 18 Flaschen  
versandkostenfrei in Österreich!



Produziert nach den Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

Impressum: Herausgeber, Medieninhaber & Redaktion: Weinschloss Thaller | Layout: Victoria Thaller | 8263 Maierhofbergen 24 | +43 3387/2924 office@weinschloss-thaller.at | Fotos: Karl Schrotter (5), Prontolux (1), Gery Wolf (1), Alle Achtung (1), Victoria Thaller (9)