

die Thaller's



Flaschenpost



bei uns dahoam



Das Gute am Bösen

Wenige Tage vor dem Start in die Saison hat uns Mutter Erde wieder zur geliebten Großfamilie zurückgeführt. Die Tore blieben geschlossen, all unsere Kinder und Schwiegerkinder mit Gefolge haben sich bei uns am Hof eingefunden und haben sich in „großfamiliäre Quarantäne“ begeben! Gemeinsam zu kochen, Mahl zu halten, den Turbo abzudrehen, völlig ungestört tiefsinnige Gespräche zu führen, neue Ideen zu kreieren, die Vergangenheit intensiv auszuleuchten, ja Familie, Gemeinschaft zu leben, schöne Weine zu genießen, Kindheitserinnerungen in Bilder zu verwandeln, gemeinsam Andacht zu halten in unserer Hauskapelle, Osterbräuche aktiv zu beleben. Vier Generationen an einem Tisch und das über Wochen! Das hat uns die Corona-Krise geschenkt. Das ist das Gute an all dem Bösen!

Kultur und Kulinarik

Mit dieser Flaschenpost macht sich auch unser Kultur- und Kulinarik-Programmheft auf den Weg. Ein Versuch, 2021 positiv zu denken und mit neuer Energie das Leben zu bereichern! Möchte hier auch die Gelegenheit nützen, um Danke zu sagen für all das große Verständnis und die Hilfsbereitschaft bei all den vielen Programmänderungen 2020 im Weinschloss! Mit großer Dankbarkeit blicken wir auch auf all unsere Thaller-Fans, Freunde, Stammkunden und Weingenießer für die umfangreichen online Weinbestellungen. Viel Energie wünschen wir all unseren Gastrokunden, welche sich einer ganz besonderen Herausforderung stellen, Alles erdenklich Gute!

Die Familie

Während Urli Oma „Josefine“ im Februar bei flotten 87 Jahren angekommen ist, durften wir Tage danach „Klein Josephine“ freudig in unserer Großfamilie begrüßen! Mit Bruder Otto, klein Magdalena und Schwester Marie-Theres erfreuen wir uns mittlerweile über ein umtriebigen „Enkerl-Quartett“! Es erfüllt uns dies mit Freude und Dankbarkeit, wenn das Leben fortgeschrieben wird. Es lenkt ab und tröstet auch über aktuelle nicht gerade menschenwürdige Zeiten hinweg. In der Hoffnung, dass es Dir/Euch gut geht – wir bleiben dran – online oder persönlich!

Maria + Koan

2020,
das Jahr
der Rebgartner

Ein schier verrücktes Jahr auch in den steirischen Rebärten hat nunmehr sein glorreiches Finale gefunden. Einem schneelosen Winter folgte ein trockenes Frühjahr mit etwas verzögerter Blüte. Vermehrte Niederschläge im Sommer sorgten für immenses Wachstum und folgend für enormen Einsatz von Hand bei Blatt- und Traubenkorrektur. Intensiver Mähbetrieb gepaart mit gezieltem, umsichtigem Pflanzenschutz haben so wieder zu einem blitzsauberen Lesegut geführt. Exakt bestimmte Erntemaßnahmen sowie eine gediegen-schonende Handlese stellen die Weichen für eine qualitätsvolle Kelterung. Ein etwas verzögerter Erntebeginn und ein angenehm trockener Herbst lieferten gesunde, reife Früchte für sinnliche Weine in Rot und Weiß.

Zweigelt – eine Erfolgsgeschichte

Die Zweigelt-Rebe ist eine österreichische Erfindung aus den frühen 1920iger Jahren. Prof. Fritz Zweigelt kreuzte diese aus den Sorten Blaufränkisch x St. Laurent. Mein Vater pflanzte die ersten Zweigelt-Reben Anfang der 1960iger Jahre. Die Rebsorte eignet sich vortrefflich für kräftige Böden und kühlere Klimaten. Bei sorgsamer Mengenbegrenzung bringt sie hohe Mostgrade und jährlich wiederkehrend Weine mit vorzüglichen Charaktereigenschaften. Zweigelt begeistert mit seiner feinsinnigen Kirscharomatik nicht nur klassisch ausgebaut sondern auch in kleinen Fässern gereift. Zweigelt eignet sich auch vortrefflich als Cuvépartner. Die Rebsorte besticht in ihrer Jugend durch Frucht und Charme und eignet sich vorzüglich als Speisenbegleiter. Fassgereifte, opulente, mächtige Weine hingegen aus der Zweigeltrebe verlangen nach kräftigen Fleischspeisen und sind sinnlich- charmante Begleiter an einem stimmungsvollen Abend!

Unsere Schatzkammer –

Stoff für die Ewigkeit

Mit 500 Fässern prall gefüllt, so präsentiert sich unser beschaulich anmutender Rotweinfasskeller. Opulente und mächtige Weine lagern und reifen hier umsorgt vom Kellermeister über mehrere Jahre hinweg. Aktueller Jahrgangs-Schwerpunkt im Verkauf ist der Jahrgang 2013 mit Shiraz, Zweigelt, Cabernet und Moarhof, sowie Rochus aus 2015. Jetzt einkaufen, lagern, verkosten und genießen!





Zotschafter des Bewusstes

Kulinarische Schatzkammer

Die Region Oststeiermark ist eine ungemein reichhaltige Schatzkammer, von kulinarischen Köstlichkeiten, die durch verschiedene Zubereitungsformen zum Genuss führen. Seien es Beeren, Früchte aus Wald, Feld und Garten von Obst, Gemüse, Körnern hin bis zu außergewöhnlichen Früchten und deren verschiedenen Veredelungsformen. Der Garten Eden – Genuss mit allen Sinnen!

Vorratswirtschaft

Einer alten Tradition folgend, bespickt mit neuen Erkenntnissen und mit all dem großen Erfahrungsschatz, lassen vielerlei Methoden der Vorratswirtschaft wiedererstehen. Einlegen – Einkochen – Eintreten – Einsieden! Süß, sauer, salzig – ein schier endloser Fruchtereigen aus Wald, Feld und Garten wird so zu einem intelligenten Genussmittel geadelt und begeistert fernab von der Erntezeit Herrn und Frau Feinspitz mit sinnlichen Nuancen!

Köche, Wirte und mehr

Das steirische Vulkanland ist übersät von handverlesenen kreativen Typen und hellen Köpfen, geprägt mit visionärem Geist und beseelt mit der Liebe zur Heimat. Quer über die Jahreszeiten hinweg ist der Gabentisch reichlich gedeckt. „Saisonal und regional“ bestimmen im hohen Maße die Speisenauswahl. Getier aus Wald, Feld und Wasser, vereint mit Früchten aus dem Obst- und Gemüsegarten und vielem anderen mehr, sorgen geformt von den faszinierenden Fähigkeiten unserer engagierten Köche für Ge-

nusserlebnisse der besonderen Art. Wer diese unsere kulinarische Schatzkammer durchradelt, findet vielerorts familiengeführte Wirtschaftshäuser, welche regional großartige Gastlichkeit zelebrieren.

Geistreiche Typen

Nebst all den heilsamen Kräutern, Könnern und wirkstoffreichen Beeren, wie Holunder, Aronia, div. Waldbeeren & Co, sind es vor allem Früchte der Gärten und Streuobstwiesen, welche bei gekonnter Veredelung eine Vielzahl an Aromen und Geschmacksstoffen freisetzen. Seien es die Keltertrauben, welche zu edlem Wein geadelt werden, oder die Vielzahl der Früchte, welche der Mensch über die Brennblase zu geistreichen Kreszenzen geleitet. Dies alles und vieles andere mehr verbindet den Menschen im steirischen Vulkanland seit Generationen und gibt ihm Brot und Heimat und verstärkt so seine innige Bindung zu Mutter Erde.

Vorort oder online

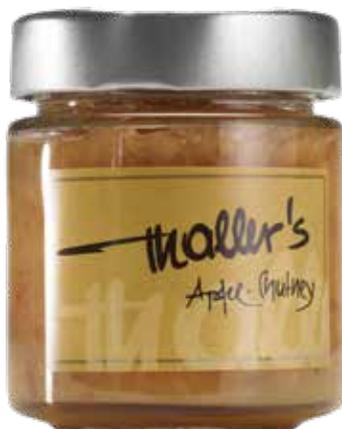
Nebst all den Mühlen, Schlössern und Burgen, sind es vor allem all die heimatbezogenen, freundlichen Menschen und Typen, welche all die kreativen Produkte in ihren Bauernläden und Greißlereien zur Verkostung reichen und zum Verkauf feilbieten – Herzlich willkommen im Land der kulinarischen Vielfalt!

Qualität, Herkunft, Esskultur, Genuss, Freude – es gibt Wichtigeres beim Essen als die Frage, was gesund ist! Vieles ist ohnehin noch nicht hinlänglich erforscht und die kursierenden Informationen sind nicht selten aufgebauschte Halbwahrheiten. Wer genießt, isst nämlich automatisch auch bewusster.

Kürbiskernöl-Marinade

Ich nehme 1/3 Thallers Rotweinessig, einen Esslöffel Senf, eine Knoblauchzehe, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer, mixe alles mit einem Stabmixer gut durch, dann 2/3 Kürbiskernöl in einem dünnen Strahl langsam in die Essig- Gewürzmischung laufen lassen, dabei ständig mit dem Stabmixer Auf- und abwärts Bewegungen machen, sodass eine Emulsion entsteht. Nach Belieben abschmecken und wenn es zu sauer ist (sauer macht lustig) mit einem Schuss Wasser verdünnen. Ich verwende die Kernölmarinade gerne für gekochtes, dünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit reichlich roten Zwiebeln und gekochten Eiern garniert. Man kann die Marinade, je nach saisonalem Angebot, aber auch für Blattsalate, Käferbohnen oder auch Tomatensalat verwenden. Der eigenen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.
An Guata.

Mietti & Honigs



Die großen Schätze „MUTTER-Erde“



Haus der Freude und der Freundschaften, ein Ort der Geselligkeit, zum Verweilen, zum Verkosten und Genießen!
Willkommen bei uns!

Geschenk Energie aus Bio-Masse

Die kontinuierliche Bewirtschaftung unserer Bauernwälder in der Nutzung von Schadholz stellt einen weiteren Eckstein (Baustein) unserer nachhaltigen, umweltfreundlichen Kreislaufwirtschaft dar. Rund 600 Schüttmeter Hackschnitzel werden jährlich verfeuert und versorgen so auch angrenzende Gebäudeteile mit sauberer Energie. Onkel Luis, unser Waldmeister, kümmert sich jahrein, jahraus mit viel Fleiß und Akribie um dieses große Geschenk „Hackgut“ und trägt Sorge für einen reibungslosen Energiefluss aus unseren heimischen Wäldern.

Strom – Energie aus Sonne & Wasser

Seit nun mehr 100 Jahren wird am Flusslauf der Feistritz, Strom aus Wasserkraft erzeugt. Mit drei Kraftwerksstandorten sorgt unsere E-Werkgenossenschaft für sauberen Strom aus Wasserkraft.

Die Grundlasten an elektrischer Energie decken wir seit Jahren mit Sonnenstrom. Unser neu errichtetes Mitarbeiterwohnhaus ist mit 40KW-Photovoltaikzellen ausgestattet und erzeugt Strom welcher dem Schloss mit all seinen

Schätze des Lebens

Wenn ich hier einen Versuch starte, meine Gedankenwelt „Mutter Erde“ zu widmen, so stoße ich auf ein Paket von Themen und Zeit, welche ich auf meiner interessanten, langen Reise durch mein aufgedrehtes Leben aufgelesen, ja gesammelt habe. Meiner lieben Frau Maria bin ich dabei begegnet, die mich auf dieser spannenden Reise begleitet! Dieses Paket ist unglaublich wertvoll – es beinhaltet eine Vielzahl an Schätzen, welche mein, ja unser aller Leben bereichern. Güter, die uns die Schöpfung geschenkt. Wissen, das uns die Zeit gelehrt und Werte wie Anstand, Respekt und Glaube, welche uns vermittelt und uns behutsam durchs Leben geführt haben. Das große Geschenk Leben weiterzugeben, Kinder am Weg zu begleiten, zu begeistern und damit auch unser Tun und Denken fortzuschreiben, dies ist wohl das Herausragendste aller Geschenke, welche dieses Paket

„Zeit und Leben“ zu schreiben vermag! Ressourcen schonen, Leben im Einklang mit der Natur, Kontinuität, ja Nachhaltigkeit sowie respektvoller Umgang mit Mutter Erde – diese Tugenden sind tief in unseren Herzen festgeschrieben.

Respekt für Grund und Boden

Der Verbrauch, die Bebauung, Versiegelung von Grund und Boden verlangt von uns allen eine immens hohe Sensibilität und großen Respekt. Unser Weinschloss, 2004/2006 nach 10-jähriger Vorbereitung am Standort „Alter Bauernhof“ erbaut, folgt alten traditionellen Mustern und Werkstoffen. Umweltbewusst, ressourcenschonend und energieeffizient, eingefügt in ein Landschaftsbild, umspinnen von Rebkulturen und blühenden Gärten. Es ist mein Geburtsort und dies ist eine große Gnade und verlangt viel Respekt. Es ist zu einer Stätte der Begegnung und der Weinwerdung geworden, ein Kraftplatz, ein





Verbrauchern unmittelbar zur Verfügung steht! Lichtquellen auf „Sparflamme“ sorgen zusätzlich für eine effiziente Energiebilanz. Der Sonne sei Dank!

Rebgärten – Im Einklang mit der Natur

Durch umfangreiches Wissen der Rebgiätner, gepaart mit großer Leidenschaft und der Hilfe von technischem Fortschritt, ist es nunmehr gelungen, nicht nur auf Insektizide zu verzichten sondern auch durch neue Methoden der Bodenbearbeitung die viel diskutierten und hochumstrittenen Herbizide aus den Rebbergen völlig zu verbannen. Durch wiederkehrende Bodenlockerungen, selektiver Pflanzeneinsaat und vielfacher Mulchwirtschaft, sorgen wir so für üppigen Humusaufbau und aktives Bodenleben. All diese Maßnahmen zeigen blühende Rebgiärten und sorgen so gleichzeitig für gedeihliches Wachstum! Sensible Aufzeichnungen von Wetterdaten in den Rebbergen, ein intelligenter Pflanzenschutz, gepaart mit wiederkehrend intensiver Handarbeit, sorgen so für ein hohes Maß an Traubengesundheit. Dies bildet letztendlich die Basis für Weine höchster Güte.

Kühles Nass – Quellwasser

Reines Wasser ist ein ungemein wertvolles Gut, welches unmittelbar aus mehreren örtlichen Tiefbrunnen kostbares Wasser unauffäl-

lig zu den örtlichen Haushalten fördert. Ungeachtet dessen sprudelt bei uns am Hof Quellwasser aus zwei unabhängigen Hausbrunnen aus 13 m Tiefe und liefert kühles Nass

und umorgt so die Bedürfnisse von Mensch und Tier seit mehreren Generationen! Um all diesen wertvollen Ressourcen mit Respekt zu begegnen, versorgen zusätzlich unsere verschiedenen Regenwasser-Zisternen, welche von den Schlosddächern gespeist werden, die gesamte Pflanzenwelt in Haus, Hof und Garten.

Mutter Erde meint es gut mit uns!

Vieles andere mehr könnte man hier noch anführen und auflisten. Das ureigene Prinzip am bäuerlichen Wirken ist tief im Herzen verwurzelt und folgt der Kreislaufwirtschaft. Es ist dies hier ein Versuch grundlegende Denkanstöße transparent zu machen, unser Handeln, unser Tun, unsere Verantwortung sichtbar zu machen. Wir wollen dieses Erbe respektvoll verwalten, weiterführen, fortschreiben und unbeschadet mit hoher Verantwortung an nachfolgende Generationen weiterreichen. Dies ist eine wundervolle Lebensaufgabe, wofür wir enorm dankbar sind!

Die Faszination der Schöpfung im Gedächtnis des Herzens

Ressource Bildung

Der Wettlauf der Menschen „Alles jetzt sofort, auf der Stelle, ohne Rücksicht, um jeden Preis, wurde jetzt ein jähes Ende gesetzt. So manches vermag da und dort schmerzhaft erscheinen. Geben wir unserem Leben die Hoffnung, die Chance auf mehr gelebte Inhalte, Anstand und Wertigkeit für ein sinnerfülltes Leben! Träume, Ziele, neue Perspektiven in den Mittelpunkt zu rücken, seine eigenen Ressourcen zu heben, zufrieden, ja glücklich zu sein/werden, den Fokus verstärkt auf sein persönliches Geschenk „das Leben“ zu richten, es weitergeben, es fortschreiben und dies mit einem Lächeln auf den Lippen und mit großer Freude tief im Herzen. Xund bleiben!

Koarl Thaller





Nepal

fremdes Land, fremde Kultur ?

Nach meiner Ausbildung an den Tourismusschulen Bad Gleichenberg stellte sich für mich – wie für die meisten in diesem Alter – die Frage, wohin mich mein weiterer Weg führen werde. Schon immer war ich der Ansicht, dass man am meisten lernt, wenn man neue Länder, neue Kulturen und vor allem neue Menschen kennenlernt. Darüber hinaus war es mir ein großes Anliegen, mich im Jahr nach meiner Schulzeit sozialen Themen zu widmen. Somit begann meine Reise...

Neue Erkenntnisse

«Light for Nepal's Children» ist der Name des Kinderheimes, in dem ich in Nepal tätig sein durfte. Ein halbes Jahr habe ich dort gelebt, ja meine zweite Heimat gefunden. In diesem kleinen Dorf namens Phutung, in der Nähe von Kathmandu, durfte ich mit 16 Kindern im Alter von 6 bis 18 Jahren den Alltag mitgestalten. Zu meinen Aufgaben gehörte quasi das tägliche Leben – die Kinder auf die Schule vorzubereiten, mit ihnen zu lernen, zu spielen, ihnen zuzuhören, für sie da zu sein! Doch auch der Haushalt war Teil meiner Arbeit – Wäschewaschen, Geschirrwaschen, Putzen, Gartenarbeit und eine meiner liebsten Tätigkeiten, das Kochen. Das Land und die Menschen hatten mir viele neue Aspekte aufgezeigt. Ich habe gelernt mit (für uns) einfachen Gegebenheiten zu leben. Fließendes Wasser, Heizung, Badezimmer, alltägliche Dinge, die wir als selbstverständlich ansehen, waren plötzlich nicht mehr die Norm. Doch sind die Menschen deshalb unglücklicher? Nein! Menschen aus weniger privilegierten Erdteilen der Welt werden von uns oft als arm bezeichnet. Diesen Begriff sehe ich nun sehr skeptisch und ich denke, es ist auch nicht richtig zu werten. Vielleicht sind sie nicht so reich an materiellen Gütern wie unsereiner, doch deren Reichtum an Herzlichkeit, Miteinander und Hilfsbereitschaft ist unermesslich!



Prägende Erfahrung

Wenn ich heute auf meine Zeit in Nepal zurückblicke, dann tue ich das mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Traurig, weil ich die Kinder wegen der sich ausbreitenden Covid-19-Pandemie leider frühzeitig verlassen und sie in einer schwierigen, ungewissen Zeit zurücklassen musste. Dankbar und glücklich bin ich jedoch für die vielen neuen Erfahrungen, für die Menschen, die ich kennenlernen und die neue Kultur, an der ich Teil haben durfte, für das Vertrauen, das mir die Kinder entgegenbrachten und für die unzähligen lustigen Stunden mit ihnen.

Öffnung neuer Türen

Was als „Gap Year“ begonnen hatte, erschließt sich heute als die mit Sicherheit prägendste Zeit meines bisherigen Lebens und hat den Weg zu meinem jetzigen „Non-profit-, Sozial- und Gesundheitsmanagement“ Studium geebnet!

Victoria Thaller



Danke für deine Unterstützung

Über die Sommermonate hinweg hat uns heuer unsere wissbegierige Praktikantin Tamara begleitet. Während ihres Praktikums konnte sie einen Einblick in alle Bereiche des Weinschlusses gewinnen. Durch ihre aufgeschlossenen Art und ihr großes Engagement war sie eine große Bereicherung für unser Team! Danke, liebe Tamara!

Möchtest auch du Teil unseres Teams werden?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter bettina@weingut-thaller.at





Moller's on tour



Karl G. zur Weinübergabe bei Katrin im Naturhotel Forsthofgut.



Wine & Shopping bei Plangger in Seefeld, Mathias, Jank Michael, Alexander Schmid.

Werde Teil unserer Social-Media-Family



Instagram



Facebook



Homepage

so finden Sie zu uns



Herzlich willkommen
2021

Sa. 20. März Frühlingserwachen
Sa. 27. März Musical & Dinner

Fr. 09. April Buschenschankevent
So. 18. April Thaller's
Verwandtschaftstreffen

So. 09. Mai Menü zum Muttertag
Mi. 12. Mai Maibock
So. 23. Mai Pfingstmatinée +
Brunch

So. 13. Juni Menü zum Vatertag
So. 20. Juni Chor-Konzert + Brunch

Do. 22. Juli Kabarett & Dinner

Mi. 11. Aug. Alles Shiraz

Fr. 02. Okt. Weinseminar
Sa. 23. Okt. Gourmetfestival

Sa. 06. Nov. Dinner & Musical
Sa. 20. Nov. Küche + Keller

Sa. 04. Dez. Weihnachten mit Ernst
Sa. 18. Dez. A friedvolle Weihnacht
So. 19. Dez. A friedvolle Weihnacht

Täglich geöffnet!

Greißlerei und Abhofverkauf:

MO - SA 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr
SO & feiertags 9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Buschenschank:

10. April 2021 – 04. Juli 2021
18. August 2021 – 27. November 2021
DO | FR | SA ab 13:00 Uhr

Führungen & Weinverkostungen und
Veranstaltungen – je nach Vereinbarung
+43 3387 29 24



Klassisch in Weiss

Weisschneiseing klassik 2019

Mit zarten, blassen Grünreflexen erscheine ich im Glas. Frische, reife grüne Äpfel, gepaart mit feiner Zitrusfrucht, strömen in deine Nase und ergänzen das quietschvergnügte Säurespiel am Gaumen. Federleicht, süffig, mit ordentlicher Trinklaune!

11,5 % Vol. 6,3 g/l Säure € 7,00

Steinfeld klassik 2019

Ich bin der Party-Tiger bei uns am Hof. Fruchtig-lebendige Struktur, leichtflüssig und finessereich mit viel Harmonie am Gaumen. Meine femininen Züge beleben Geist, Seele und Körper und begleiten festliche Ereignisse und feine Mahlzeiten.

12 % Vol. 5,9 g/l Säure € 8,00

Sauvignon-blanc 2019

Als besondere steirische Spezialität bin ich zu werten. Reife Exotik, gepaart mit Stachelbeeren, flutet die Nase. Ordentlich Würze und ein Hauch von Limetten verfeinern den Gaumen. Als Begleiter zu Spargel, Fisch und zartem Fleisch Sorge ich für eine stimmige, genussvolle Atmosphäre. Wie wär's mit uns Zwei?

12,5 % Vol. 6,3 g/l Säure € 10,00

Muskateller 2019

Goldgelb und blitzsauber sind meine Früchte zur Kelterung geeilt. Der Duft nach Pfirsich und Marillen entsteigt den Fruchtschalen. Feminine Züge am Gaumen sehr edel mit viel Spannung und großem Trinkvergnügen. Knochentrocken!

11,5 % Vol. 5,8 g/l Säure € 10,00

Chardonnay 2019

Ich habe eine ordentliche Entwicklung in der Flasche hingelegt und bin der Charmeur im Sortenspiegel. Feiner Duft nach reifen Äpfeln und Birnen, geschmeidig, vielschichtig und ausgewogen. Mit einem Hauch von Exotik erscheine ich am Gaumen, mit sehr viel Balance und Länge. Trocken!

13 % Vol. 5,7 g/l Säure € 10,00

Rosé 2019

Blitzernes Zuckerrosa erstrahlt im Glase – ein Körberl an Ribiseln, Waldbeeren und Himbeeren sprudeln in deine feine Nase – kess und animierend Sorge ich für jede Menge Trinkvergnügen! Besondere Freude bereite ich als Aperitif und zu feinen Vorspeisen. Trocken!

11 % Vol. 5,6 g/l Säure € 8,00

Ab 18 Flaschen
Versandkostenfrei
in Österreich

Lagenweine in Weiss

Cuveé Rosina 2018

Hochreife Früchte vom Marienberg bilden meine Basis. Die Vermählung aus Weißburgunder und Chardonnay Trauben ergeben ein besonderes Bündel Wein. Ein langes Verweilen auf der Feinhefe fördert meine Opulenz und Mächtigkeit – reife Exotik mit eleganten Honignoten erheben mich zu einem noblen Gesellen für besondere Ereignisse.

13,5 % Vol. 5,2 g/l Säure € 18,00
Magnum: € 40,00

Sauvignon blanc, vom Schloss' 2018

Gut 30 Jahre wurzeln die Reben im Mutter-schoss auf der Riede am Schloss. Alte Reben, kleine Beeren, karge Früchte und konzentrierte Aromausstattung, das ist das Anforderungsprofil von unserer Patronin Katharina. Ein Lagenwein mit ordentlich Potenzial, spontan vergoren mit nachhaltigem Hefekontakt. Der Wein hat Charme und Länge und bittet um Zeit zur Genussreife in der Flasche.

13,5 % Vol. 5,7 g/l Säure € 22,00
Magnum: € 48,00

Schaumweine

Rosé Visanté

Pinke Leuchtkraft strahlt im Auge des Genießers. Mit dem Duft nach frischen Waldhimbeeren und roten Ribiseln steige ich in die Nase. Bin mit feiner Kohlensäure, viel Charme und Lebenslust ausgestattet. Eisig kalt serviert bin ich ein tolles Früchtchen zum Aperitif und für gesellige Runden; federleicht und trinklustig auch wild auf Wild!

11,5 % Vol. trocken € 10,00

Muskateller Spruce

Ich zeige mich gerne am Beginn von feierlichen Anlässen. Der Duft von Zitronenmelisse mit zarten Holunderblüten steigt aus dem Kelch. Meine femininen Züge mit feinnerviger Würze und kernigem Weingartenpfirsich versprühen pures Vergnügen am Gaumen.

11,5 % Vol. extra trocken € 14,00

Klassisch in Rot

Zweigelt 2017

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

12,5 % Vol. 4,0 g/l Säure € 9,00

Cabernet-Sauvignon 2017

Meine kleinen Beeren betonen Farbtiefe und ausgeprägtes, reifes Tannin. Umwoben vom reifen Cassis bringe ich viel Würze und Druck am Gaumen. Ich bin solo wie auch als Speisenbegleiter ein edler Geselle.

12,5 % Vol. 4,2 g/l Säure € 9,00

im kleinen Fass gereift

Blauer Burgunder 2015

Waldbeeren liegen meinem Charakter zu Grunde. Untermalt von dezenten Röstaromen verweile ich in kleinen Fässern. Feminine Tanninstruktur mit viel Noblesse erhebt mich zu einem charmanten Zeitgenossen für echte Genießer.

13 % Vol. 4,0 g/l Säure € 15,00

Zweigelt 2015

In gewohnter Manier komm' ich zur Dir! Feine Schokotöne, gepaart mit Sauerkirschen, empfangen die Nase. Elegant und nobel am Gaumen bin ich ein großartiger Begleiter für fleischige Angelegenheiten.

13,5 % Vol. 4,0 g/l Säure € 14,00

Cabernet Sauvignon 2013

Ein großer Wein mit großer Zukunft. Meine Beeren sind klein und tiefschwarz im Kern. Ich habe nach inniger Fermentation 30 Monate im kleinen Fass ausgeharrt, bin dicht und opulent, bedörft und saftig, mit langer Persistenz.

14 % Vol. 4,2 g/l Säure € 15,00

Premium Reserve

Rochus 2015

Als Flaggschiff im Haus Thaller sind die Erwartungen meiner Fans hoch gesteckt. Ich bin ein „Geschwister-Mix“ mit ME, CS und ZW. Gemeinsam sind wir eine tiefgründige Cuveé mit charmanter Dörrfrucht, ummantelt von kraftvollem Tannin, edlen Schoko-, Zimtnoten, ausgestattet mit viel Charme, schöner Länge und ordentlich Lagerpotenzial.

14 % Vol. 4,0 g/l Säure € 18,00
Magnum: € 40,00

Moathof 2015

Ich bin mit CS, ME, CFr ein klassischer steirischer Bordeaux-Blend! Top Lesegut vom Steinberg. Dicht und mächtig mit Minze und kleinen Beeren in der Nase, viel Stoff am Gaumen, rustikal mit reifem Tanninkern; zartes Toasting mit rauchigem Tabak, facettenreich mit großem Lagerpotenzial.

13,5 % Vol. 4,2 g/l Säure € 18,00
Magnum: € 40,00

Shiraz 2015

Ein ordentlicher Hammer! Viel Zeit verweile ich in kleinen Fässern und konnte festes Tannin mit feinen Schoko-, Mokkanoten und edler Kräutervürze ideal verschmelzen. Schwarzgedeckter Farbkern, obulent und mächtig mit ordentlicher Länge. Eine Empfehlung zu kräftigen Fleischspeisen, wie Rind, Gams und Hirsch.

14 % Vol. 4,2 g/l Säure € 22,00
Magnum: € 48,00