

Flaschenpost



Aufbruch in die Gegenwart



Otto und Marie-Theres berichten

Wir hoffen, es geht Euch alle gut? Während all unsere Mitarbeiter in Kurzarbeit sind, haben wir mit unserer Oma das Geschehen am Hof fest im Griff. Wenngleich wir den Vormittag in der Kinderkrippe verbringen, ist der Ab-Hof-Verkauf voll im Gang! Vorher anklingeln oder aufläuten per Telefon ist von Vorteil. Während Magdalena schon flott auf den Beinen ist, übt Josephine fleißig in der Gehschule! Unserer Urli-Oma haben wir kürzlich zum 88er gratuliert. Corona ist eine coole Sache – unsere Eltern haben richtig viel Zeit für uns! Während Otto mit 'n Opa im Wald bei den Rehlein unterwegs ist, habe ich schon die ersten Frühlingsblumen mit der Oma gesetzt. Jetzt wird's langsam Zeit, dass ma uns wiedersehen – negativ ist dann positiv – minus ist plus – xund, ja, fit bleiben ... wir freuen uns!

Otto, is negativ besser als positiv?

Trost unseren Festtagsgästen

Eine Hochschaubahn an Gefühlen erleben in dieser Zeit all unsere Festtags- und Kulinarikgäste. Mit all dem Hin und Her, Drunter und Drüber, Auf und Zu sind wir alle mit einer immens schwierigen Situation konfrontiert. Nichts desto trotz setzen wir alle unsere Energie, die Hoffnung und das volle Engagement dahinter, um das beste Ergebnis für uns alle zustande zu bringen. Dran bleiben, die Hoffnung stirbt zuletzt – wir schaffen das!

Virtuelle Begegnungen

Einen riesigen Einfluss auf Mensch und Gesellschaft üben mehr denn je die aktuellen Medien aus. Unsere Jugend ist mit all diesen Entwicklungen aufgewachsen, und versucht, nebst all den persönlichen Begegnungen, mit diesen Medien die Phase der zwischenzeitlich eingeschränkten Besuche vor Ort im Haus zu überbrücken. Vielen herzlichen Dank für all die Kontakte und netten Gespräche, großen Dank für all die Treue zu unserem Haus und die vielen Online-Weinbestellungen! Wir freuen uns mit all den Zustelldiensten für die problemlose Haus zu Haus Lieferung! Dran bleiben, xund bleiben! Weine-Home-Service funktioniert bestens – sehr zum Wohl!

Maria + Koole

Reife Früchte - frische Weine 2020

Prüfung bestanden!

Nach einer nahezu schneelosen Winterruhe in den Rebbergen erwachten die Knospen in den ersten Maitagen zu neuem Leben. Der Frühling in den Rebbergen war intensiv. Ergiebigen Niederschlägen folgte eine üppige Entwicklung und damit einhergehend die Notwendigkeit für intensive Blatt- und Fruchtreduktion bis hin zur Traubenfreistellung bei den Roten. Alles Handarbeit! Üppiges Wachstum verlangte natürlich auch mehrmalige Grasschnitte. Mulch-Aktivitäten fördern das Bodenleben und den Nährstoffaufbau, „Herbizid“ ist aus den Rebbergen längst verbannt. Mit dem Einsetzen der Beerenreife bis hin zur Ernte zeigt sich das steirische Vulkanland immer wieder mit trocken-heißen Perioden und letztendlich kühlen Nächten, was die Aromabildung in den Beerenschalen enorm befördert. Das ist die Basis für charakterstarke Weine! Einen großen Dank an unsere quirligen Weingartenarbeiter – Prüfung bestanden!

Während die roten Jungweine auf den biologischen Säureabbau vorbereitet werden, verbleiben die weißen eine geraume Zeit auf der Fein-Hefe, um deren Struktur und Charakter weiter zu stärken. Während die Weißweine von Eleganz und feinwürziger Säure getragen sind, strotzen die Roten mit hoher Farbtiefe und mächtigen Charakterzügen. Mit den beginnenden Frühlingstagen laufen die frischen Jungweine wie Welschriesling, Muskateller, Weißburgunder, Sauvignon blanc, Rosé & Co. nach und nach in die Flasche, sodass einer aktuellen Anprobe sowie einer Onlinebestellung nichts mehr im Wege steht – wir freuen uns!



Sprudeln im Duett

Für ein besonders knackfrisches Trinkerlebnis werden erneut unsere beiden Sprudl in Weiß und Pink sorgen. Kurzer Schalenkontakt und freier Saftablauf sorgen für elegante, feinnuancierte Sprudlgrundweine. Frühzeitig von der Hefe genommen, wurde der Grundwein geklärt und unter gekühlten Temperaturen mit Kohlenensäure infiziert. So sprudeln der Wein und die Gedanken und sorgen so für große Freude und viele stimmungsvolle Momente!





Immer in Bewegung

Die vergangenen Monate haben uns einmal mehr aufgezeigt, wie wichtig es ist, sich weiter zu entwickeln und immer in Bewegung zu bleiben. Wir alle haben gemerkt, dass es uns nicht immer möglich ist, vor Ort im persönlichen Gespräch zu stehen. Umso schöner ist es zu sehen, dass wir Dank der neuen Medien trotzdem im ständigen Austausch mit euch sein können. So dürfen wir euch über Instagram, Facebook und Co. immer wieder Einblicke in unseren Betrieb, unsere Familie und unser Werken geben. Diese unzähligen schönen Momente mit euch zu teilen, bereitet uns außerordentlich viel Spaß und ist Antrieb für unsere Großfamilie!

Online-Weinverkostung

Euer positives Feedback motiviert uns jeden Tag aufs Neue, weitere Ideen in die Tat umzusetzen! So haben wir vor einigen Wochen unsere erste Online-Weinverkostung auf Facebook gestartet. Mathias gibt dabei spannende Einblicke in das Thema Wein und das Geschehen bei uns im Weinschloss. Jedes Mal legen wir dabei den Fokus auf andere Weine und einzigartige Spezialitäten. Verschiedene Akteure aus unserem Familienbetrieb kommen vor den Vorhang und führen euch hinter die Kulissen unserer verschiedenen Wirkungsbereiche. So wollen wir euch unsere Philosophie und die Leidenschaft zu unseren Produkten näher bringen!

Thaller's Online-Stammtisch

Als besonderes Highlight der letzten Wochen hat sich unser Online-Stammtisch herauskristallisiert. Im Anschluss an unsere Live-Verkostung könnt ihr euch mit unseren Winzern Katharina und Karl, aber auch untereinander austauschen. Aufkommende Fragen werden direkt Face to Face thematisiert. So holen wir uns ein wenig Normalität in unsere Wohnzimmer zurück. Das Beste: Ihr dürft auch ein wenig mehr verkosten, schließlich muss keiner mehr mit dem Auto fahren! Wir freuen uns immer sehr, den einen oder die andere von euch bei unseren Online-Weinverkostungen zu sehen und sind schon gespannt auf das nächste Mal!

Victoria Thaller

Werde Teil unserer Social-Media-Family



Instagram



Facebook



Homepage

Save the date

Nächste Online Weinverkostungen:

Mittwoch, 28. April 2021

Tipp: Rechtzeitig das Verkostungspaket in unserem Onlineshop ordern!

www.weingut-thaller.at

Herrnberg und Steinfeld 'out'

Die neue DAC-Verordnung in der Steiermark hat nicht nur die Bürokratie weiter beflügelt, sondern bringt auch Veränderungen in der Bezeichnung unserer Weine mit sich. Herrnberg, zu Ehren der Traubenwinzer vor 20 Jahren begründet, ist ebenso out wie die Bezeichnung für den Weißburgunder aus der Riede „Steinfeld“. Die Früchte vom Herrnberg werden hinkünftig mit den eigenen Welschriesling-Trauben verschmolzen und den gleichnamigen Sortennamen tragen. „Steinfeld“ verschwindet im Laufe des Jahres ebenso gänzlich vom Etikett und wird durch die Sortenbezeichnung „Weißburgunder“ ersetzt. Diese Änderungen werden aber dem frischfröhlichen Trinkgenuss nichts anhaben können! Einfach probieren oder online bestellen! Die Weißweine aus 2020 sind frisch und lustig und bereiten jetzt schon ordentlich Spaß und Freude!





Shiraz – der Orient und Laila

Erst im Jahr 2001, also vor genau 20 Jahren, wurde der Shiraz in Österreich offiziell als Qualitätsweinsorte zugelassen. Ebenfalls 2001 präsentierte der Koarl Thaller als Erster der Öffentlichkeit einen steirischen Shiraz. Noch dazu wurde dieser „Erstling“ aus dem Jahrgang 1999 auf Anhieb Sortensieger im Falstaff-Magazin! Der Koarl, ein Magier? Nein, eher ein Winzer mit Weitblick! Eine Spurensuche von Gerald L. Guschlbauer.

Nüchterne Fakten oder ...

Die Wissenschaft sieht die ursprüngliche Heimat des Syrah, wie diese Sorte vor allem in Europa genannt wird, in Frankreich und hier speziell im Tal der Rhone. Über Handelswege oder durch den mythologischen Gott des Weines, Dionysos, könnte diese Rebe zumindest bis in den Orient gelangt sein und dort unter anderem rund um die Stadt Shiraz Wurzeln geschlagen und wohlschmeckende Früchte hervorgebracht haben.

Heute finden wir diese frostempfindliche und



Geheimnisvoll: Shiraz und die Tänzerin.

reich wohl, in Österreich neben dem Burgenland eben auch in der Oststeiermark.

... der Zauber des Orients

So wie die persische Stadt Shiraz von Rosengärten umgeben ist, so wurzelt der Thaller'sche Shiraz seit 1996 in der Ried Rosengarten. Wenn wir an den Orient denken, dann denken wir an ungeheure Reichtümer, die nicht nur Ali Baba und die 40 Räuber magisch angezogen haben. Wir denken an exotische Gewürze, betörende Düfte und köstlichen Wein. Es kommen uns aber auch die „Erzählungen aus Tausend und einer Nacht“ in den Sinn, mit denen die schöne Prinzessin Scheherazade sich nicht nur selbst das Leben gerettet hat, sondern sogar das Stein gewordene Herz des Großwesirs zum Schmelzen bringen und ihm den Glauben an die Liebe zurückgeben konnte.

Wenn heute der italienische Barde Angelo Branduardi – in dieser Tradition des Erzählens – die schöne nepalesische Prinzessin Laila besingt, dann finden sich darin Zeilen wie: „Dein Mund verbirgt drei Dinge: Weiße Perlen in zwei Reihen, den Duft von Kräutern und einen Schluck vom Shiraz-Wein.“

spät reifende Rotweinsorte überall dort, wo es heiß und trocken ist. Sie bevorzugt mittelschwere Böden in sehr guten Lagen mit ausreichender Feuchtigkeit. Global gesehen fühlt sie sich vornehmlich in Australien und Südfrank-

Ob Laila ihn, den Sänger, von Letzterem doch noch kosten hat lassen, soll hier nicht verraten werden. Wie Thaller's Shiraz 2013 heute schmeckt, können Sie aber auf Seite 4 und auf Seite 8 nachlesen.

Shiraz / Syrah – Steckbrief

Herkunft: Rhonetal

Einbürgerung in die Steiermark: 1996

Riede: Rosengarten

Kreuzung: Dureza x Mondeuse

Fläche in Österreich: ca. 150 ha (ca. 0,3 %)





... gekommen, um zu bleiben

An der Pforte zum steirischen Vulkanland

Rotwein, und das gilt für Shiraz-Reben ganz besonders, verlangt nach größter Aufmerksamkeit in der Gesamtheit seiner Weinwerdung. Rotwein generell in der Steiermark wurde in all den Jahrzehnten meiner Winzerschaft verschwiegen, kleingeredet oder mit schlechtem Image versehen. Es war ein schier unbändiger Wille, eine visionäre Sichtweise und ein großes Engagement mit hoher Standfestigkeit, mit viel Energie und Herzblut notwendig, um all diesen fehlgeleiteten Unkenrufen entgegenzutreten. Das beharrliche Dranbleiben sowie die fortwährende Weiterentwicklung lassen uns heute Rotweine von Format keltern, welche über die Grenzen hinweg große Anerkennung finden.

Rote Reben lieben's HEISS

Das Land hier an der Pforte zum steirischen Vulkanland hatte in all den geschichtsträchtigen Epochen eine Vielzahl an halsbrecherischen Geschehnissen zu ertragen und zu überwinden. Schlussendlich ist hier und heute eine sanfte Kulinarik-Region auferstanden. Das Land, die Menschen und im Besonderen der Wein, bilden hier die Speerspitze vieler herausragender, gesellschaftlicher und kulinarischer Ereignisse.

Boden und Klima

Die seit Jahrmillionen erloschenen Vulkane bzw. deren Lava-Eruptionen bilden heute die Basis der Bodenbeschaffenheit und der kleinklimatischen Begünstigungen für den Anbau von Rotwein. Das umfangreiche Wissen um den qualitätsorientierten Anbau mit engen Standräumen



Shiraz, ein Wein mit betörendem Fruchtausdruck.

auf steilabfallenden Hängen, gepaart mit einem unbändigen Willen und großer Leidenschaft, exzellente Rotweine hier zu keltern, sind das stille Geheimnis der Shiraz-Reben in unseren Weinbergen. Syrah-Reben lieben es HEISS!

Ein Feuerwerk der Harmonie ...

Shiraz ist ein Einwanderer. Der Anbau der Syrah-Rebe ist in unseren Breiten keinesfalls unkompliziert. Tiefe Wintertemperaturen jenseits von -20°C beschädigen Triebanlagen und schmälern so den Ertrag im darauffolgenden Jahr. Das späte Erwachen der Triebanlagen

aus der Winterruhe hingegen schützt die Syrahreben bei Spätfrösten! Intensive Kulturmaßnahmen begleiten die Reben während der Vegetation. Pannonische Einflüsse lassen die Qualität von Rotweinrebsorten mit später Lese, wie es Syrah eben ist, hier im steirischen Vulkanland zu hoher Reife führen. Vielschichtig in Duft und Geschmack, tiefgründig in Struktur und Farbe, herzhafte im Tannin – das ist Syrah in Vollendung, das ist Shiraz aus dem steirischen Vulkanland! Der Wein ist ein epochales Gedächtnis, Ausdruck von Temperament und Tiefgründigkeit, ein nie enden wollendes Feuerwerk

an Harmonie und Geschmack. Ein Zuzügler, ein liebegeordener Einwanderer, ein Immigrant, welcher zum Freund geworden ist und große Freude bereitet!

Koarl Thaller





Der Frühling ist im Land

Bärlauch, Brennnessel, Rhabarber, Morcheln, Spargel und Radieschen läuten für uns den kulinarischen Frühling ein. Aber die Sache, auf die wir uns schon am meisten freuen, ist das erste Mal Anheizen, Pusten, Fächern, Schichten.

Es gleicht einer symbolischen Prozedur, so als würde man die garstigen Wintergeister mit Grillgut und Glühhitze vertreiben, ja exorzieren. Dabei spielt die Wahl des Grillgutes, natürlich nur beste Fleischqualität vom Fleischerhauer des Vertrauens und gutes Gemüse der Saison, eine wesentliche Rolle.

Neben den Hauptdarstellern braucht es natürlich die perfekten Nebendarsteller, um alles in Szene zu setzen, und das sind beim Grillen die Saucen und Dips, die alles abrunden und ergänzen.

Unser Rotweinzwiebel ist der Allrounder bei jedem Grillfest: In der Vorspeise - perfekt zu geröstetem Weißbrot mit Ziegenkäse. Als Topping im Burger - anstatt der dominanten rohen Zwiebel. Vermengt mit scharfem Senf und Chili, sehr gut zu gegrillten Käsekrainern. Und zu guter Letzt als Abrundung zu bestem Vorarlberger Bergkäse.
An Guata.

Mietti & Hannes

**Möchtest auch du Teil unseres Teams werden?
Wir freuen uns auf deine
Bewerbung unter
bettina@weingut-thaller.at**

Bis bald bei uns am Hof...



Unsere Küchen-Crew rund um Mojca, Werner und Hannes kann es kaum erwarten, den Herd für euch wieder richtig anzuheizen.



Beate, unsere treue Seele im Büro.



Markus hält schon den Sprudl bereit.



Daniel bringt euch den Wein nach Hause.



Susi sorgt für die richtige Hygiene.



Kitti freut sich schon wieder auf euch im Buschenschank.



Manuel informiert in Sachen Wein.





Mit voller Kraft voraus

Wir blicken positiv in einen kulinarischen Sommer der neuen Lebenslust!

Ein Jahr voller Ruhe, und doch voller Unruhe liegt hinter uns. Vor einem Jahr, als sich die Frühjahrs-post auf den Weg gemacht hat, dachte wohl noch keiner, dass wir unsere persönlichen Bedürfnisse und Befindlichkeiten zurückstellen müssen und ganz schön hart auf eine (Lebens)probe gestellt werden.

Im Nachhinein betrachtet konnten wir viele Projekte, Ideen und neue Eingebungen auf Kurs bringen und so einiges umsetzen, quasi aus der Ruhe eine positive Unruhe entfachen. Im Besonderen wurde uns auch nochmals bewusster, wie wertvoll es ist, großartige Menschen um sich zu haben – ein funktionierendes Team und eine Familie, die, egal in welcher Wetterlage man gerade fährt, stets parat an deiner Seite stehen. Aus der Not heraus konnten wir aus so manch einem ein neues Talent herauskitzeln und zuschauen, wie sich dieses in den einzelnen Bereichen des Hauses flexibel eingebracht hat.

Was uns positiv stimmt und worüber wir sehr froh und dankbar sind, sind all die lieben Gäste, treuen Kunden und Brautpaare, die viel Flexibilität beweisen mussten und Verschiebungen mit viel Verständnis mitgetragen haben. Voller Vertrauen gehen wir den Weg weiter und konnten zusammen Lösungen für diese außergewöhnliche Zeit finden. Das zeigt, dass wir zumindest im Kleinen gemeinsam durch diese Krise gehen. Danke für die Treue! Das gibt Kraft.

Ein herzliches Danke!

Wir sind sehr stolz, gemeinsam den Weg gehen zu dürfen und gemeinsam Gastgeber zu sein ...
... denn Gastgeber zu sein und anderen Menschen eine Freude zu bereiten und ein Stück weit Teil eines besonderen Erlebnisses sein zu dürfen, ist unser Grundbedürfnis und danach sehnen wir uns sehr und freuen uns auf bald bei uns am Hof!
Der Sommer wird heiß!

Bettina Maria Thaller



Herzlich willkommen
2021

So. 09. Mai Menü zum Muttertag
Mi. 12. Mai Maibock
Sa. 15. Mai Dinner & Musical
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
Do. 12. Aug. Dinner & Musical

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

Save the date

Begrenzte Teilnehmerzahl!

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 - 27. November 2021
DO | FR | SA ab 13:00 Uhr
Führungen & Weinverkostungen und
Veranstaltungen – je nach Vereinbarung
+43 3387 29 24



Klassisch in Weiss

Weissriesling klassik 2020

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. 6,5 g/l Säure € 7,00

Weissburgunder "Steinfeld" 2020

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 2020

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. 6,4 g/l Säure € 10,00

Muskateeler 2020

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. 5,9 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

Rosi 2020

Blitzernes Zuckerrosa erstrahlt im Glase – ein Körberl an Ribiseln, Waldbeeren und Himbeeren sprudeln in deine Nase. Kess und animierend Sorge ich für jede Menge Trinkvergnügen! Besondere Freude bereite ich als Aperitif sowie bei gemütlichen Stunden auf der Terrasse.

11,5 % 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 Feinheit 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 Aromaausstattung, 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

Rosi Sprude

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.

11,5 % Vol. trocken € 10,00

Muskateeler Sprude

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 2018

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 2018

Meine kleinen Beeren betonen Farbtiefe und ausgeprägtes Tannin. Reifes Cassis in der Nase, umwoben mit ordentlich Würze & Eleganz am Gaumen. Ich bin der perfekte „Nudelwein“ sowie solo ein edler Geselle.

12,5 % Vol. 4,2 g/l Säure € 9,00

im kleinen Fass gereift

Blaue Burgunder 2015

Mit eleganter Waldbeerenfrucht und femininer, runder Tanninstruktur am Gaumen verweile ich gut zwei Jahre in kleinen gebrauchten Fässern. Mein Reb Gärtner nennt mich auch die Diva unter den roten Rebsorten.

13 % Vol. 4,1 g/l Säure € 15,00

Zweigelt 2015

In gewohnter Manier komm' ich zu 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, betörend 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

Moaihof 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.

14,5 % Vol. 4,2 g/l Säure € 18,00
Magnum: € 40,00

Shiraz 2013

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, opulent 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