

Flaschenpost

die Thaller's



Thaller's go Riedel
.... Mehr Freude und Spaß mit Wein und Glas



Festtags-Broschüre

Die Ernte 2021 ist eingebracht und die Reb-gärten erstrahlen in unendlicher Farben-pracht. In großer Dankbarkeit blicken wir noch einmal auf das Geschehene zurück, haben aber unser Visier längst auf 2022 ge-richtet. Bettinas Festtagsreigen ist wieder mit vielen Highlights bespickt. Neben saisonalen Kocherlebnissen zu Kabarett und Musical er-fährt diesmal die Cuvée Moarhof besondere Würdigung. Einen wahren Höhepunkt stellt das Sektgeflüster im Holzfasskeller dar! Mit sinnlich-versöhnlichen Melodien klingt das Jahr schlussendlich aus und stimmt uns mit Freude auf das Fest der Familie ein.

Großer Dank den Brautleuten

Mit einem dicht gedrängten Terminplan konn-te in all den letzten Monaten ein Zeitfenster für den „schönsten Tag“ im Leben gefunden und zu einem stimmungsvollen Festtag ge-delt werden. Strenge Eintrittsregeln haben eine hohe Sicherheit gewährleistet. Ich darf sagen, dass wir gemeinsam mit Toleranz und Mithilfe aller Beteiligten, unsere Gäste ge-sund und lustig und mit großer Freude diese Zeremonie genießen konnten - vielen herz-lichen Dank!

Marie-Theres berichtet ...

Während Josephine ihren 1. und Magdalena ihren 2. Geburtstag gefeiert haben, tummle ich mich mit Otto-Karl längst im Kindergarten. Es ist lustig, wenn wir zu Mittag heimkom-men, oft gibt's Nudeln von der Tante Michi, das passt dem Opa gar nicht! Am Nachmittag sind wir mit Tante Sofia oft am Spielen und ich helfe Oma Margit beim Dekorieren – die Oma macht das ganz, ganz fein. Unsere 2 Urli-Omas sind schon ein wenig wackelig – aber sie lachen ganz fröhlich mit uns! Unsere Tante Lexi jobbt in Brüssel bei der EU ... Vici studiert in Innsbruck und i schau daham mit da Mama, dass ma alles am Laufen halten, während der Otto mit dem Opa im Wald un-terwegs ist. Danke jedenfalls für all die Zu-ckerl und Schokies – wir gfrein uns, bis bald Xund bleib'n, keinen Virus, es geht uns so gut, wir san ja so glücklich! Du Otto, was heißt eigentlich 2 G? ... 2 x Glück!lich!

maria + kook

2021

- klein aber fein

Jetzt, wenn die Sonne die Nebel durchbricht, um die pure Farbenpracht des Herbstes zu spiegeln, da bli-cken wir ehrfürchtig und mit großem Staunen auf die Schöpfung und lassen die Vegetation in den Reb-gärten Revue passieren. Die Kraft, ja die Macht der Schöpfung hat den Reb-gärtnern und schlussendlich den Kellerwir-ten ein großartiges Lesegut geschenkt. Das Hadern im Frühjahr mit dem verzögerten, dahinsiechenden Aus-trieb – die zögerliche Blüte, gepaart mit der nicht enden wollenden Trockenheit, hat wohl den Rebkulturen so manche außergewöhnliche Frage gestellt. Fragen, wo-für die Natur selbst imstande ist, passende Antworten, ja Lösungen zu finden – so geschehen! Ein blühender Herbst mit verzögertem Erntebeginn und letztendlich großartigen Qualitäten, der Schöpfung sei Dank – „Klein, aber fein“ lautet das Motto zum Jahrgang 2021.

„Reflexion“ mit dem Geist der Jungen

Die Einschränkungen und Fesseln in all den beschwer-lichen letzten Wochen und Monaten haben neben all den Kostensteigerungen bei Energie, Glas, Verpa-ckungen und Versand auch eine moderate Anpassung der Preise der Produkte da und dort notwendig ge-macht. Bei vielen weinseligen Zusammensitzen inner-halb der Familie konnte auch eine Vielzahl an Ideen fortentwickelnd und in gelebte Realität verwandelt wer-den. Zukunftsfit mit Qualität, Regionalität, Verlässlich-keit und Tradition! Während die Riedel-Glas-Kooperati-on bereits umgesetzt ist, erwarten wir dieser Tage den Beginn der Arbeiten zur mobilen Innenhof-Membran-Überdachung, welche rechtzeitig zum Frühlingsstart seine Betrieblichkeit aufnehmen wird. Mehr Sicherheit und Verlässlichkeit bei all den Ereignissen bei uns am Hofe lautet hier die Zielsetzung. Das Schaffen von fest-lichen Anlässen und das Fördern von Kommunikation schreiben wir uns ganz dick auf unsere Agenda. Will-kommen bei uns am Hof – wir freuen uns auf Dich / Euch – Danke für das gelebte Vertrauen!

Die Schatzkammer lässt grüßen ...

Mit gut 500 Barrique-Fässern ist unsere Schatzkam-mer prall gefüllt mit Rohdiamanten aus dem steirischen Vulkanland. Ob Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinots bis zum autochthonen Zweigelt hin finden die Rotweine feine Reifebedingungen über eine beschau-liche Zeit hinweg. Gut drei Jahre verweilen die großen Roten hier unter der Obhut und Umsicht des Keller-meisters. Selbst Lagenweine von Sauvignon- und Bur-gundersorten genießen hier ihre Reifung. Das Verwei-len in kleinen Fässern verleiht Opulenz, Finesse und Mächtigkeit, sorgt für feines Tannin und ewiges Leben! Ankommen, verweilen, probieren, verkosten und genie-ßen - Herzlich willkommen!





Eruption - gemeinsame Wege

Ein Tanz auf dem heißen Vulkan? Die Winzervereinigung ERUPTION hat sich neu aufgestellt. Das ist nicht weiter verwunderlich, schließlich bedeutet ERUPTION immer auch Aufbruch.

Seit März 2021 dürfen wir uns nun gemeinsam mit einer Gruppe aus vinophilen Qualitätsfanatikern auf den Weg machen, den Wein und das Vulkanland in all seiner Vielschichtigkeit erlebbar und spürbar zu machen, und schlussendlich nach außen zu tragen. Eine Region nicht nur verwalten, sondern mitgestalten und die Kräfte bündeln, das treibt uns an, Teil dieser Gruppe zu sein. Die Erkenntnis, dass Widerspruch und Reibung der größte Motor für eine Veränderung sind, ist uns im Haus wohl bekannt, und nach diesem Motto hat sich auch die Eruption auf eine Reise gemacht, neue Wege zu gehen.

Nur wer die Region in ihrer Vielschichtigkeit ernst nimmt, kann ein vollkommenes Bild von ihr entwerfen“.

Es geht darum, die Weine und die dahinterstehenden Menschen ins Rampenlicht zu rücken. Das stärkt nicht nur das Vertrauen in die Region, sondern auch in die Gruppe. Voneinander lernen, aneinander wachsen und gemeinsames Schaffen, dieses Gedankengut vereint uns

mit den Winzern Josef Scharl | Stefan Krispel | Stefan Müller | Alois Gollenz | Franz Hutter | Daniel Pfeiffer | Fritz Frühwirth | Rupert Ulrich. Die Lagenklassifizierung, die detailliert aufbereitet ist und einen hohen Stellenwert einnehmen wird, spielt hierbei eine zentrale Rolle und soll die Weine in einen noch höheren Qualitäts-Standard führen.

Harmonie der Gegensätze

ERUPTION Brut, als Gemeinschafts-Projekt, wo die Trauben aller Eruption-Winzer zusammengeführt werden, sorgt für prickelnde Erlebnisse und ist Inbegriff der Reibung. Im Gegensatz dazu steht ERUPTION Rot. Anders als bei Eruption Brut ist sie bei aller Gemeinsamkeit Ausdruck größter Individualität. Nur ausgewählte Trauben aus den besten Lagen werden hierfür zur Reife gebracht. Auch bei uns am Hof wartet unser neuestes Familien-Mitglied im Weinsortiment auf die Anprobe.

Seid gespannt, was da noch kommt!
www.eruption.at



Die Lage – „Gallerin“

Die Riegersburg, ein Monument im steir. Vulkanland, mit ihrer wechselvollen, nahezu 1000-jährigen Geschichte, ist wahrlich zum Zentrum des steir. Rotweinanbaues geworden. Im frühen 15. Jahrhundert lenkte Elisabeth Freifrau von Galler die Geschicke auf der Burg und baute diese wehrhaft aus. Unweit der Burg, auf abschüssigen Hängen liegt die nach ihr benannte Riede „Gallerin“, welche nach Süden ausgerichtet ist. Enge Standräume, tiefgründige Lehm-Vulkanerdeböden sorgen hier für Bedingungen, welche den Rebkulturen wiederkehrend außergewöhnliche Qualitäten entlocken. Zweigelt-Früchte, geadelt zu „Eruption Rot Gallerin!“

Die Rebsorte „Zweigelt“ für's Vulkanland geschaffen!

Mit der Kreuzung Blaufränkisch – St. Laurent hat Prof. Fritz Zweigelt Anfang der 1920er Jahre einen Meilenstein am österreichisch/steirischen Rotweinhimmel gesetzt. Nach einer dauerhaften Beobachtung und Aufzucht in der Rebforschungs- u. Zuchtstation Klosterneuburg sowie der Positivauslese über mehrere Jahrzehnte, schaffte es die Rebsorte Zweigelt in den späten 1950er Jahren in den aktiven Anbau auch bei uns im steirischen Vulkanland. Zweigelt, eine Rebsorte mit jähem Austrieb der Knospen sorgt für einen Frühstart in die Vegetation, was schlussendlich einen mittelfrühen Erntezeitpunkt erwarten lässt. Die Vulkanerdeböden mit kräftigem Einschluss sind schlichtweg für die autochthone Rebsorte wie geschaffen, um hier einzigartige, unverwechselbare Rotweine zu keltern. Mediterraner Einfluss aus dem Süden sowie pannonische Winde aus dem Osten bringen, gepaart mit dem etwas kühleren Klima, Weine mit exzellenter Frucht, hoher Farbtiefe, eleganter Tanninstruktur und mächtigem Körper. Die Basis dafür legt der Winzer mit sehr viel Herzblut und durch sein engagiertes Wirken in den Rebkulturen, was Jahr für Jahr hochreife Früchte zur Folge hat. Die individuellen Maßnahmen in der Kelter sowie die Reifung im kleinen Eichenfass adeln diese Rebsorte zu einem großen Rotwein: „Eruption Rot“ – Riede Gallerin!

Katharina + Karl G.





Etwas dazugelernt!

Seit Ende der 1980er Jahre beschäftige ich mich mehr oder weniger intensiv mit Wein und mindestens seit damals wurde dem Weinfreund nahezu Mantra-artig eingebläut, daß „passende“ Weingläser leicht, farblos, transparent und richtig geformt sein müssen – und natürlich ungeschliffen!

Un-geschliffen?

Na, und was tun jetzt die Thallers? Sie lassen sich bei der Firma Riedel eigene Gläser anfertigen, die im oberen Teil des Kelches an der Innenseite leicht geschliffen sind. Von Katharina Thaller um meine Meinung dazu gefragt, habe ich spontan gemeint: „Und wie sollen wir diesen Sinneswandel nach rund 4 Jahrzehnten pro ungeschliffenen Gläsern unseren Leserinnen und Lesern erklären?“

Überzeugungsarbeit

Um mir aber selbst eine fundierte eigene Meinung herauszubilden, habe ich mir Gläser der neuen Serie zum Ausprobieren mit nach Hause genommen. Nach einer ausgiebigen Testphase mit unterschiedlichen Weintypen kann oder muß ich heute sagen:

Sie funktionieren! Aber nicht nur das, mittlerweile verwende ich für mich selbst fast ausschließlich die neuen Thaller-Gläser. Die Form bietet dem Wein eine relativ große Oberfläche, wodurch er seine Duft- und Geschmackskomponenten außerordentlich gut zur Entfaltung bringen kann. Dieser Effekt wird durch den sich nach oben stark verjüngenden Kelch und die geschliffene Innenseite auch noch weiter verstärkt. Die große Bodenplatte verleiht dem Glas eine hervorragende Standfestigkeit und der Schliff eine besonders elegante Note. So wird jede festlich gedeckte Tafel optisch gleich noch einmal aufgewertet – und die darin kredenzten Weine präsentieren sich in ihrem ganzen Facettenreichtum.

Also, ich habe mich von Thallers neuen Gläsern überzeugen lassen!

Gerald L. Guschlbauer

Einzigartiges Riedel Glas

Weißwein-Glas	€ 26,00
Rotwein-Glas	€ 26,00

Neue Gläser

- für mehr Genuss

Weine können noch so gut sein, wenn das dafür benutzte Glas nicht taugt, dann kann der beste Wein seine Vorzüge nicht zur Geltung bringen! Deshalb hat sich die Familie Thaller entschlossen, gemeinsam mit der Kufsteiner Firma Riedel ein eigenes Weinglas zu entwickeln. Am Ende eines mehrmonatigen Entwicklungsprozesses versucht Gerald L. Guschlbauer, einen Blick auf und in das neue Glas zu werfen.

Trinken kann man ja aus den verschiedensten Behältnissen, ob das ein undurchsichtiger Pappbecher oder ein dickwandiges Krügel ist, ein klassischer „Römer“ mit grünem Fuß oder funkelnde, geschliffene Bleikristallgläser. Zum Stillen des Durstes taugen sie allemal, die letzteren mögen sogar dem Auge gefallen, Genießer stellen an Weingläser aber ganz andere Anforderungen!



Thaller goes Riedel.

Fühlen, hören, sehen, ...

Umfassender Genuß bezieht im Idealfall alle menschlichen Sinne mit ein. So soll sich ein Weinglas, wenn man es in die Hand nimmt, gleich einmal haptisch gut anfühlen. Angegriffen wird es natürlich immer (!) beim Stiel und nicht am Kelch, um einerseits den Wein nicht durch die eigene Körpertemperatur unmaßig zu erwär-



Genuss beginnt mit dem Auge.

men und andererseits keine unschönen Abdrücke an der Glaswand zu hinterlassen. Schließlich kann man Gläser beim Anstoßen auch nur dann zum Klingen bringen, wenn sie am Stiel gehalten werden.

Da die Farbe des Weines Rückschlüsse auf dessen Jugend oder Alter, Leichtigkeit oder Kraft sowie auf die Art seiner Verarbeitung (klassisch, unfiltriert, ...) zuläßt, braucht es eine transparente, also gut durchsichtige und farblose Glaswand.

... riechen und schmecken

Die neuen Thaller-Weingläser sind im oberen Teil an der Innenseite des Kelches leicht angeschliffen. Die daraus resultierende Welligkeit vergrößert die Oberfläche der Glasinnenseite, soll so die Duftigkeit des Weines unterstützen und dadurch bislang unentdeckte Duftkomponenten besser riechbar machen.

Die Firma Riedel spricht in diesem Fall von einer „schlampigen Optik“, da es im unteren Bereich des Kelches keinen Schliff gibt, um die optische Beurteilung des Weines (Farbe, Tönung, Transparenz, ...) nicht zu erschweren. Die sich nach oben stark verjüngende Form des Kelches konzentriert zusätzlich das Bouquet des Weines.

Im Gegensatz zur Nase, die mit Millionen Rezeptoren ausgestattet ist und so eine Vielzahl von Gerüchen unterscheiden kann, vermag die Zunge ja lediglich süß, salzig, sauer, bitter und umami zu unterscheiden und zu schmecken. Da verschiedene Glasformen den Wein auf verschiedene Zonen der Zunge lenken, werden damit wiederum bestimmte Geschmacksrichtungen entweder betont oder etwas unterdrückt. So hat die Form eines Weinglases einen entscheidenden Einfluß auf das Geschmacksempfinden und -erlebnis.





Familie Thaller zu Besuch in der Glashütte in Kufstein bei Familie Riedel.

Riedel und Thaller

Claus Riedel war ja der Erste, der sortenspezifische Weingläser entwickelt und so den Weltruf seines Traditions-Unternehmens (seit 1756) begründet hat. Glas-machen ist eine Präzisionsarbeit, an der mehrere Mitarbeiter beteiligt sind, von denen jeder arbeits-teilig jeweils einen Arbeitsschritt durchführt. Bereits 1983 hat Koar-l Thaller Gläser der Firma Rie-del für den damals noch kleinen Weinbaubetrieb in Maierhofber-gen angeschafft.

Das besondere Glas

Im Jahr 2021 wurde in einem mehrteiligen Gläserworkshop aus 15 Weißwein- und 15 Rot-weingläsern die jeweils beste Form herausverkostet. Ganz nach der Devise: Der beste Wein hilft nichts, wenn das Glas nicht paßt! Herausgekommen sind nun zwei Gläser, die die Charak-tereigenschaften von Weiß- bzw. Rotweinen auf sensorisch beson-ders gute Weise transportieren und außerdem durch Individualität, Eleganz und Standfestigkeit überzeugen. Die Individualität wird durch den innen angeschlif-fenen Kelch betont, der höhere Stiel bringt eine besondere Ele-ganz hervor und die größere Bo-denplatte eine außergewöhnliche Standfestigkeit.



Rebsortenspezifisches Weißwein- und Rotweinglas.

Die Familie Thaller ist damit der erste Weinbaubetrieb, der sich von der Kufsteiner Glasbläserei ein eigenes Weinglas gestalten hat lassen. Diese Kooperation der beiden Familienunter-nehmen Riedel und Thaller kommt nicht zuletzt durch die Namens-züge der beiden Partner auf der Bodenplatte der Gläser zum Ausdruck.

Genuß ist ein Geschenk

Die neuen Thaller-Gläser kann man natürlich auch anderen Menschen, die einem nahe ste-hen, schenken. Vor allem sollte man sie sich aber selbst zum Geschenk machen! Ihre Weine haben es sich verdient!

Reinigungstipps

Die neuen Thaller-Gläser sind spülmaschinengeeig-net. Allerdings sollten Wein-gläser immer gesondert und nicht mit anderem Geschirr gemeinsam gereinigt wer-den. Wichtig ist natürlich, daß die Gläser im Geschirr-spüler gut gesichert sind, weder umfallen (durch den Wasserdruck) noch gegen-einander stoßen können. Dann werden sie lange hal-ten und schön bleiben.



Kurze Wege zum Genuss



Unsere Gemüse-Lieferanten Fam. Weber-Promitzer aus Fürstenfeld.

Frische, Saisonalität, Nachhaltigkeit, die Ressourcenschonung durch kurze Transportwege, die lokale Landwirtschaft fördern und kleineren Betrieben etwas Gutes tun, das steht für uns an erster Stelle! Dabei ist das Allerwichtigste für uns der direkte Kontakt und Austausch mit den Menschen, die hinter den Produkten und mit voller Überzeugung für die Produkte stehen. Besonders schön ist es dann, wenn durch diese Verbundenheit und Liebe zur Regionalität aus Geschäftsbeziehungen Freundschaften entstehen.

Rund ums Jahr beschert uns Mutter Natur eine Vielzahl an heimischen Kräutern, Blüten und Früchten. Ein besonderes Highlight ist es dann, die Früchte aus dem eigenen Garten, wie zum Beispiel Walnüsse, Kirschen, Weichseln, Äpfel oder Birnen, um nur ein paar zu nennen, zu verarbeiten und besondere Schmankerln zu kreieren. Das bedeutet für uns Regionalität.

Gelebte Regionalität

Diese Regionalität leben wir bei uns am Hof und besonders auch in der Schlossküche mit Partnern aus der direkten Umgebung. Sei es die Familie Weber-Promitzer aus Fürstenfeld, die uns mit Kürbissen, Salaten und allerlei saisonalem Gemüse beliefert. Kartoffeln, Zwiebeln und Rote Rüben kommen von der Landwirtschaft Walch aus Gerersdorf bei Güssing, der BIO-Schaffrischkäse vom Gutshof Borckenstein in Burgau, die Äpfel für unser Gewürzäpfel-Chutney vom Biohof Schloffer in Anger Bei Weiz. Um nur ein paar wenige unserer regionalen Partner zu nennen.

Ständig auf der Suche nach neuen Ideen

Erstmals konnten wir heuer in enger Zusammenarbeit mit der Fleischerei Loschy aus Markt Allhau, aus unserem eigenen Damwild herrliche Würstel und Schinken produzieren, die es schon bald bei uns zum Verkosten geben wird.

Nicht stehen zu bleiben, stetig auf der Suche nach Neuem zu sein! Ausschau nach in Vergessenheit geratenen Produkten zu halten und diese wieder neu zu beleben, ist, was uns antreibt. Sich dabei gegenseitig zu fördern und zu fordern, darf nicht außer Acht gelassen werden.



Matthias Krutzler von der Fleischerei Loschy mit unserer Michaela beim Gustieren unserer neuen Damwild-Produkte.
Danke für die gute Zusammenarbeit.



Mit Frühling dieses Jahres darf sich unsere Familie wieder an Zuwachs erfreuen. Unser Au-Pair-Mädchen Sofia aus Mexico ist nicht mehr aus unserer Familie wegzudenken. Liebe Sofia, herzlichen DANK für deine Unterstützung und liebevolle, wie auch aufgeschlossene Art. Du bereicherst unsere Familie und im Besonderen unsere Kleinsten im hohen Maße. Schön, dass du zu uns gefunden hast!

Werde Teil unserer Social-Media-Family





Team Thaller

Ein sehr intensiver Sommer voller Freude und einzigartiger Momente liegt hinter uns. Wir sind sehr froh und dankbar, dass wir so viele Menschen willkommen heißen durften. Dies ist nur mit einem großartigen Team, welches das gleiche Ziel vor Augen hat, möglich. Wertvolle gemeinsame Zeit in besonderer Weise mit zu gestalten und unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen – Herzlichen DANK für eure Treue und euer Wirken bei uns am Hof!

Unsere Service-Crew rund um Markus | Vanessa | Martin | Melanie | Sepp | Victoria | Alexandra | Kitti unsere emsigen PraktikantInnen Florian, Magdalena und Julian. Unsere kreativen Köpfe am Herd mit Küchenchef Werner | Schwester Michaela mit ihrem Hannes | Mojca | unsere PraktikantInnen Niklas und Sophie sowie Neuzugang Angelina.

Wir freuen uns auf die weitere gemeinsame Reise im Sinne der gelebten Gastfreundschaft!

Thaller's on four



Mathias im regen Austausch in Sachen Wein mit der Service-Crew im Naturhotel Forsthofgut.



Herzlich willkommen
2022

Sa. 19. März	Degustationsmenü
Sa. 26. März	Dinner & Musical
Sa. 02. April	Verwandtschaftstreffen
Fr. 08. April	Tradition trifft Kuchl
So. 08. Mai	Menü zum Muttertag
Do. 12. Mai	Maibock
So. 05. Juni	Klassik-Konzert mit Brunch
So. 12. Juni	Menü zum Vatertag
So. 26. Juni	Chorkonzert mit Brunch
Mi. 13. Juli	Opernkabarett trifft Kuchl
Mi. 03. Aug.	Menü Moarhof
Mo. 08. Aug.	Dinner & Musical
Do. 15. Sept.	Tradition trifft Kuchl
Sa. 22. Okt.	Gourmetfestival
Sa. 05. Nov.	Dinner & Musical
Sa. 19. Nov.	Küche & Keller
Sa. 26. Nov.	Sektgeflüster
Sa. 03. Dez.	Weihnachten mit Ernst
Sa. 17. Dez.	Menü im Advent

Save the date

Täglich geöffnet!

Greißlerei und Abhofverkauf:

MO - SA 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

SO & feiertags 9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Buschenschank:

21. April 2022 bis 02. Juli 2022

18. August 2022 bis 12. November 2022

DO | FR | SA ab 13:00 Uhr

Führungen & Weinverkostungen und
Veranstaltungen – je nach Vereinbarung

+43 3387 29 24



Klassisch in Weiss

Welschniesing 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 € 9,00

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

Chardonnay Riegersburg 2020

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. 5,4 g/l Säure € 12,00

Muskateller Ausgetrunken!!

Lagenweine in Weiss

Sauvignon blanc vom Schloss' 2019

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 € 24,00
Magnum: € 52,00

Cuvée Rosina 2019

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

Rose' 2020

Blitzendes Zuckerrosa erstrahlt im Glase – ein Körbel 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

Schaumweine

Rose' Sprudel

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

Muskateller Sprudel

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

Eruption Brut Reserve

Traditionelle Flaschengärung - 24 Monate Hefelagerung.

12 % Vol. Brut € 32,00

Klassisch in Rot

Zweigelt 2019

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 2019

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 € 10,00

Ab 18 Flaschen
Versandkostenfrei
Österreich

im kleinen Fass gereift

Blaue Burgunder 2017

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

13,5 % Vol. 4,1 g/l Säure € 15,00

Zweigelt 2017

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 2015

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 € 16,00

Premium Reserve

Rochus 2017

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 Cuvée 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 € 20,00
Magnum: € 44,00

MOAHLHOF 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 € 20,00
Magnum: € 44,00

SHITAZ 2015

Ein ordentlicher Hammer! Viel Zeit verweilte ich in kleinen Fässern und konnte festes Tannin mit feinen Schoko-, Mokkanoten und edler Kräuterwürze 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

Eruption id 2017

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

14 % Vol. 4,0 g/l Säure € 28,00
Magnum: € 60,00