



Höpler

Betriebsbeschreibung

Das Weingut Höpler liegt in einer kleinen Ortschaft am Westufer des Neusiedlersees. Die Weingärten, eingebettet in ein Mikroklima zwischen den Südosthängen des Leithagebirges und dem wärmespendenden See, ermöglichen Traubenreife höchster Qualität. 43 Hektar Weingärten befinden sich in den wertvollsten Lagen des Burgenlandes: **Kirchberg, Jungkirchberg, Schanz, Hirschäcker, Altvierholzer und Rosenberg**. Weiteres Lesegut liefern langjährige Vertragswinzer aus nächster Umgebung. Unterschiedliche Böden, wie Lehm, Kalkstein, Schotter oder Urgestein, tragen zu komplexen und charaktervollen Weinen bei.

Besonderes Augenmerk wird auf die Bedürfnisse der gehobenen Gastronomie und des Fachhandels gelegt. So liest sich Höplers Referenzliste als das „who is who“ der Top-Restaurants und Hotels Österreichs sowie der restlichen Welt. Mehr als die Hälfte der Produktion findet Absatz in Deutschland, Schweiz, Dänemark, Norwegen, Finnland, Estland, Belgien, Niederlande, England, U.S.A, Hong Kong, Malaysia und Japan. Die internationale Präsenz wird durch die Zusammenarbeit mit Flug- und Schifffahrtslinien unterstrichen.

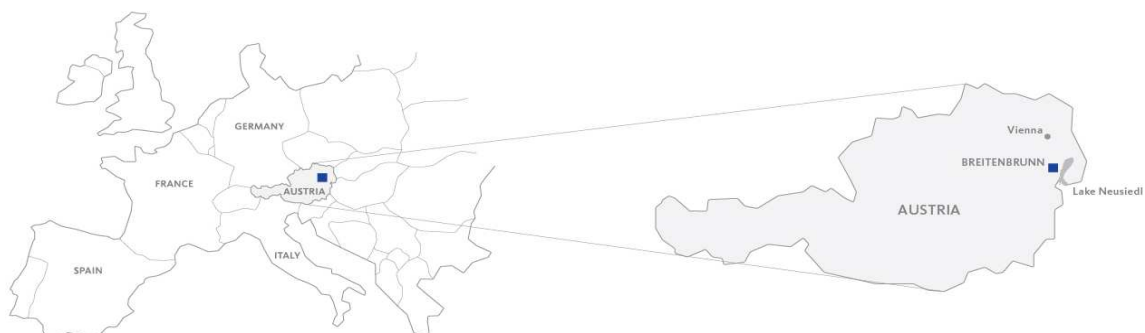
- Übersicht:
- Weingut in Breitenbrunn am Neusiedlersee gelegen
 - 43ha Weingärten an den Hängen des Leithabergs
 - 50% Weißwein, 45% Rotwein, 5% Süßwein
 - 70% Export: USA, D, NL, UK, DK, NO, CHF, JAP, MY
 - wichtigster Einzelmarkt USA (derzeit in 35 Bundesstaaten vertreten)
 - jede 10te Flasche, die von Österreich nach USA geht ist von Höpler
 - Belieferung internationaler Top-Gastronomie

Introduction

The Höpler winery is located in Breitenbrunn on the western banks of lake Neusiedl, in the Austrian province of Burgenland. Our 43 hectares of cultivated vineyards face south east between the 'Leithagebirge' hills and Lake Neusiedl. This creates a warm, humid microclimate where grapes of the highest quality flourish. In addition the contrasting soils of chalk, gravel and sand are rich in calcium as well as in slate and contribute to the unique complexity and character of our wines.

Our focus lies in supplying first class restaurants, hotels and gourmet shops and we are privileged to have a number of top restaurants as clients both within Austria and abroad. Over 70% of production is exported to Germany, Switzerland, Denmark, Norway, Finland, Estonia, Belgium, Netherlands, UK, USA, Hong Kong, Malaysia and Japan. In addition contracts with airlines and cruise ships ensure our international presence.

- Overview:
- Winery in Breitenbrunn located South East of Vienna on the West bank of lake Neusiedl
 - 43 hectares (106 acres)
 - 50% white wine, 45% red wine, 5% sweet wine
 - 70% Export: USA, D, NL, UK, DK, NO, CHF, JAP, MY
 - 35 US states
 - Every 10th bottle of Austrian wine exported to USA is from Hoepler
 - Top gastronomy



Referenzen / References

DÄNEMARK / DENMARK

Børkop Vandolle
Herregårdskælderen
Hotel Koldingfjord
Restaurant Alsace
Restaurant Belle Epoque
Restaurant Groften

DEUTSCHLAND / GERMANY

Hilton Berlin
Hotel Schreiberhof
Hotel Unter den Linden
Hugo's Berlin
Kadewe
Reinhard's Landhaus
Rest 1900
Schönes Leben

ESTLAND / ESTONIA

Fish & Wine
Gourmet Coffee
Komeet
More
Restaurant Kadriorg
Restaurant Ö
Tallink

FINNLAND / FINLAND

Finlandia Haus
G. W. Sundmans
Havis Amanda
Holvari
Hullu Kukko
Huttuhippu
Kuu
Lord
Olo
Silja Lines
Strindberg
Tony's Deli

GROSSBRITANNIEN

GREAT BRITAIN

Bibendum
Fifteen
Foliage
Gordon Ramsay

GROSSBRITANNIEN

GREAT BRITAIN

Le Gavroche
Pied a Terre
Storyteller
Tate Modern
Trade Winds

HONG KONG

Grand Hyatt Hotel
Grand Stanford Harbour
Hong Kong Country Club
Hong Kong Jockey Club
Regent Hotel
Regal Hong Kong Hotel
Renaissance Harbour View
Royal Park Hotel
The China Club

MALAYSIEN / MALAYSIA

Sheraton Imperial

NORWEGEN / NORWAY

Bekkjarvik Gjestgiveri
Brasserie Fengselet, Hønefoss
Den Norske Opera og Ballett
Frognerseteren
Holmen Fjordhotell, Asker
Klækken Hotell

ÖSTERREICH / AUSTRIA

Austrian Airlines
Austria Center Wien
Das Gogers
Fromme Helene
Imperial
Kongresszentrum Hofburg
Marriott
Novotel Wien
Opernball
Palais Coburg
Philharmoniker Ball
Radisson BLU Style Hotel
Sacher
Techniker Cercle

U.S.A.

Ambience
Andover Inn
Baan Thai
Bacchanalia
Beacon Hill Wine & Spirits
Beverly Hills
Blue Ginger
Cafe American
Castle Inn
Ceia Kitchen & Bar
Citronelle
City Girl Cafe
Columbus Cafe & Bar
Community Package
Daniel's
Draeger's
Equinox
Farmer Brown
Fleming's
Five Corner Kitchen
French Laundry
Four Seasons Boston
Inn at Danbury & Alphorn Bistro
Joel
Kathmandu Spice Rest
La Jolla
Le Relais
Mollie Stone
Mesa Grill
Newton Beverage
Piazza's Fine Foods
Picco Restaurant
Polo Grille
River Oaks Country Club
Severance Hall
Spago
Spire
State Street Wine
Stella's Restaurant
Sung
The Balsams
The Watch Factory
The Selbach Hilton
Trapp Family Lodge
Vincenzo's
Water Bar
William Tell
Zinc Brasserie
22 Bowens Wharf

Weißwein / White Wine
trocken / dry
0,75 l

Grüner Veltliner 2011



Winzerkommentar / *Winemaker's comments:*

Farbe: Grüngelb
Color: Green-yellow

Nase: Pfeffrig-mineralisch, Pfirsich-, Malven- und Mandarinennoten mit etwas Limette
Nose: Spicy hay, aromas of pear, mauve, mandarine and lime

Gaumen: Reife Zitrusfrüchte und extraktreiche Vielschichtigkeit
Palate: Agrumes, mulit layered, slight white pepper finish

Speisen: Besonders gut zu Salaten, Sushi oder Teigwaren.
Food pairing: Particularly good when served with cold starters, sushi, pastas, delicate salads or as an aperitif.

Verschluss / *Bottle top:* Drehverschluss / *Screw cap*
Trinktemperatur / *Drink temperature:* 6 - 10 °C (42.8 - 50.0 °F)
Traubenernte / *Grape harvest:* 13. - 27. September 2011, Handlese
September, 13th - 27th, 2011
harvest by hand
Abfüllung / *Bottling:* Jänner 2012 / *January, 2012*
Haltbarkeit / *Defensibility:* 2016

Ausbau / *Vinification:* Stahltank / *steel tank*

Analyse / *Analysis:*
Traubensorte / *Grape Variety:* Grüner Veltliner
Gebiet / *Appellation:* Burgenland
Klassifikation / *Classification:* Qualitätswein
Restzucker / *Residual Sugar:* 4.5g/l
Säure / *Acid:* 6.7g/l
Alkohol / *Alcohol:* 12.0vol%

Auszeichnungen / *Honors:*



Grüner Veltliner 2009:
Silber, awc vienna 2009 / *Silver, awc vienna 2009 (International Wine Challenge in Austria)*



Grüner Veltliner 2010:
Silber / *Silver - IWC 2011 (International Wine Challenge, London)*
Gold, 94,83 Punkte / *pts* - Burgenlandische Landesprämierung (*Regional wine competition*)
Silber / *Silver - mundusVini 2011 (International Wine Competition, Germany)*

Weißwein / White Wine
trocken / dry
0,75 l

Pinot Blanc 2011



Winzerkommentar / *Winemaker's comments:*

Farbe: Gelbgrün
Color: Yellow-green

Nase: Reife Frucht mit frischen Zitrusfrüchten unterlegt
Nose: Aromas of ripe fruit and fresh citrus fruits

Gaumen: Saftig und voll, Anklänge von Blütenhonig und Mandelkrokant
Palate: On the palate very juicy and mouthfilling, showing hints of almond brittle and honeydew. Full bodied with a lingering, clean finish.

Speisen: Besonders gut zu hellen Fleischgerichten asiatischen Gerichten und Überbackenem geeignet.
Food pairing: Suits especially well with white meat dishes, chicken and asian dishes..

Verschluss / *Bottle top:* Drehverschluss / *Screw cap*
Trinktemperatur / *Drink temperature:* 6 - 10 °C (42.8 - 50.0 °F)
Traubenernte / *Grape harvest:* 12. - 15. September 2011, Handlese
September, 12th - 15th, harvest by hand
Abfüllung / *Bottling:* Dezember 2011 / *December, 2011*
Haltbarkeit / *Defensibility:* 2018

Ausbau / *Vinification:* Stahltank / *steel tank*
7% in kaukasischer Eiche / *7% Caucasian oak*

Analyse / *Analysis:*
Traubensorte / *Grape Variety:* Pinot Blanc
Gebiet / *Appellation:* Burgenland
Klassifikation / *Classification:* Qualitätswein
Restzucker / *Residual Sugar:* 7.8g/l
Säure / *Acid:* 6.7g/l
Alkohol / *Alcohol:* 12.5vol%

Auszeichnungen / *Honors:*

Pinot Blanc 2010

falstaff

4/5 Gläser / *4/5 glasses* - ÖGZ Austrias best white wines 2011

5/5 Sterne / *5/5 stars* - Falstaff Burgunder Trophy 2011 Austrian wine magazine



88 Punkte / *88 points* - Wine Enthusiast, Juli 2001 July 2011

Weißwein / White Wine
trocken / dry
0,75 l

Pinot Blanc PRIVAT RESERVE 2001



Winzerkommentar / *Winemaker's comments:*

Farbe: Gelbgrün
Color: Yellow-green

Nase: Exotisch, vielschichtig
Nose: Exotic, multi-layered aromas

Gaumen: Runde, aprikosige Reife und cremigweicher lang anhaltender Geschmack
Palate: Round, apricot flavoured ripeness and creamy, soft and long finish

Speisen: Höchsten Genuss bietet dieser Wein als Begleiter zu asiatische-würzigem Gemüse, feinem, in Senfsauce gebratenem Fisch sowie zu pikant gewürztem Lachs.
Food pairing: Optimal enjoyment in combination with Asian spicy vegetables, delicate fish baked in mustard sauce as well as salmon prepared in piquant manner.

Verschluss / *Bottle top:* Naturkork / *Cork*
Trinktemperatur / *Drink temperature:* 6 - 10 °C (42.8 - 50.0 °F)

Ausbau / *Vinification:* Stahltank / *steel tank*

Analyse / *Analysis:*
Traubensorte / *Grape Variety:* Pinot Blanc
Gebiet / *Appellation:* Burgenland
Klassifikation / *Classification:* Qualitätswein
Restzucker / *Residual Sugar:* 4.8g/l
Säure / *Acid:* 6.7/l
Alkohol / *Alcohol:* 12.5vol%

Weißwein / White Wine
trocken / dry
0,75 l

Riesling 2009



Winzerkommentar / Winemaker's comments:

Farbe:: Strahlendes Grüngelb
Colour: Brilliant greenish-yellow

Nase: Vom Schieferboden mineralisch geprägt mit zartem Pfirsichduft unterlegt
Nose: Mineralic slate tones. Hints of peach.

Gaumen: Lebendig frischer Riesling, geprägt von Mineralität und Würze
Palate: Lively fresh Riesling defined by minerality and spice

Speisen: Empfiehlt sich besonders zu Meeresfischen, wie Forellenfilet oder Gravard Lachs, Schalen und Krustentieren, wie Hummer, Langusten, Scampi oder als Begleiter zu Parmaschinken.

Food pairing: Riesling is particularly suitable for fish such as trout or salmon as well as seafood such as lobster and scampi or also for Parma ham.

Verschluss / Bottle top: Drehverschluss / Screw cap
Trinktemperatur / Drink temperature: 6 - 10 °C (42.8 - 50.0 °F)

Ausbau / Vinification: Stahltank / steel tank

Analyse / Analysis:
Traubensorte / Grape Variety: Riesling
Gebiet / Appellation: Burgenland
Klassifikation / Classification: Qualitätswein
Restzucker / Residual Sugar: 4.0g/l
Säure / Acid: 7.5g/l
Alkohol / Alcohol: 12.5vol%

Auszeichnungen / Honors:

Riesling 2008:

Silber / silver - awc vienna 2009 (International Wine Competition in Austria)



Weißwein / *White Wine*
süß / *slightly sweet*
0,75 l

GUTTENBERG
Grüner Veltliner 2006



Winzerkommentar / *Winemaker's comments:*

Farbe: Strahlend gelb
Color: Bright yellow

Nase: Honigmelone, mit zarter Würze unterlegt
Nose: Honeydew melon

Gaumen: Leichte Süße, angenehme Säure, gehaltvoller Körper, viel Frucht
Palate: Slightly sweet, pleasant acidity, rich in body and fruitiness

Speisen: Hervorragender Begleiter zu schärferen, asiatischen Gerichten sowie zu scharf angebratenen Steaks, passt auch sehr gut zu Apfelstrudel und Früchten

Food pairing: Wonderful accompaniment for spice Asian cuisine as well as for seared steaks, matches also well with apple strudel and fruits

Verschluss / *Bottle top:* Naturkork / *cork*
Trinktemperatur / *Drink temperature:* 10 - 11 °C (50.0 - 51.8 °F)
Traubenernte / *Grape harvest:* Ende November 2006, Handlese
Late November 2006, harvest by hand
Abfüllung / *Bottling:* August 2007 / *August, 2007*
Haltbarkeit / *Defensibility:* 2022

Ausbau / *Vinification:* Stahltank / *steel tank*

Analyse / *Analysis:*
Traubensorte / *Grape Variety:* Grüner Veltliner
Gebiet / *Appellation:* Burgenland
Klassifikation / *Classification:* Qualitätswein
Restzucker / *Residual Sugar:* 52.5g/l
Säure / *Acid:* 4.5g/l
Alkohol / *Alcohol:* 13.5vol%

Rotwein / Red Wine
trocken / dry
0,75 l

Zweigelt 2007

Der Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent, ist die meist angebaute Rotweinsorte Österreichs.

The Zweigelt is the most widely planted red variety in Austria. It was created by crossing Blaufränkisch and St. Laurent (two other typical Austrian varieties).

Winzerkommentar / Winemaker's comments:

Farbe: Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen
Color: Dark ruby red with tinges of purple

Nase: Feinfruchtiger Weichselduft
Nose: Delicate sour cherry aromas

Gaumen: Würzig mit rotbeerigem Finale
Palate: Spicy character with a red berry finish

Speisen: Empfiehlt sich zu Kalbsnieren sowie Rinds- und Rostbraten
Food pairing: Well suited to kidneys and roast beef



Verschluss / Bottle top: Drehverschluss / Screw cap
Trinktemperatur / Drink temperature: 12 - 13 °C (53.6 - 55.4 °F)
Abfüllung / Bottling: Februar 2009 / February, 2009
Haltbarkeit / Defensibility: 2017

Ausbau / Vinification: Stahltank / steel tank

Analyse / Analysis:
Traubensorte / Grape Variety: Zweigelt
Gebiet / Appellation: Burgenland
Klassifikation / Classification: Qualitätswein
Restzucker / Residual Sugar: 2.0g/l
Säure / Acid: 4.8g/l
Alkohol / Alcohol: 13.5vol%

Rotwein / Red Wine
trocken / dry
0,75 l

Blaufränkisch 2007



Blaufränkisch ist die dominierende Rotweinsorte Burgenlands.
Blaufränkisch is the most widely planted red varietal in Burgenland.

Winzerkommentar / *Winemaker's comments:*

Farbe: Rubingranat
Color: Garnet ruby

Nase: Feine Kirschfrucht mit Blutorange und Beerenfruchtanklängen
Nose: With aromas of elegant cherry fruit and tangy blood orange characters

Gaumen: Saftig und facettenreich, Brombeere
Palate: Flavours of juicy blackberries and currents, balanced with nice acidity and soft tannins

Speisen: Facettenreicher Speisenbegleiter, besonders gut zu Barbecue.
Food pairing: Very well suited for a variety of dishes, but just perfect with BBQ.

Verschluss / *Bottle top:*

Drehverschluss / *Screw cap*

Trinktemperatur / *Drink temperature:*

12 - 13 °C (53.6 - 55.4 °F)

Ausbau / *Vinification:*

Stahltank / *steel tank*

Analyse / *Analysis:*

Traubensorte / *Grape Variety:*

Blaufränkisch

Gebiet / *Appellation:*

Burgenland

Klassifikation / *Classification:*

Qualitätswein

Restzucker / *Residual Sugar:*

1.0g/l

Säure / *Acid:*

4.9g/l

Alkohol / *Alcohol:*

13.0vol%

Rotwein / Red Wine
trocken / dry
0,75 l

Blaufränkisch 2008



Blaufränkisch ist die dominierende Rotweinsorte Burgenlands.
Blaufränkisch is the most widely planted red varietal in Burgenland.

Winzerkommentar / *Winemaker's comments:*

Farbe: Rubingranat
Color: Garnet ruby

Nase: Feine Kirschfrucht mit Blutorange und Beerenfruchtanklängen
Nose: With aromas of elegant cherry fruit and tangy blood orange characters

Gaumen: Saftig und facettenreich, Brombeere
Palate: Flavours of juicy blackberries and currants, balanced with nice acidity and soft tannins

Speisen: Facettenreicher Speisenbegleiter, besonders gut zu Barbecue.
Food pairing: Very well suited for a variety of dishes, but just perfect with BBQ.

Verschluss / *Bottle top:* Drehverschluss / *Screw cap*
Trinktemperatur / *Drink temperature:* 12 - 13 °C (53.6 - 55.4 °F)
Abfüllung / *Bottling:* September 2010 / *September, 2010*
Haltbarkeit / *Defensibility:* 2018

Ausbau / *Vinification:* Stahltank / *steel tank*

Analyse / *Analysis:*
Traubensorte / *Grape Variety:* Blaufränkisch
Gebiet / *Appellation:* Burgenland
Klassifikation / *Classification:* Qualitätswein
Restzucker / *Residual Sugar:* 1.7g/l
Säure / *Acid:* 5.4g/l
Alkohol / *Alcohol:* 13.0vol%

Auszeichnungen / *Honors:*

Sehr gut / *very good* - Falstaff Rotweinprämierung 2010

Sehr gut / *very good* - Vinaria (Austrian wine magazine)

Rotwein / Red Wine
trocken / dry
0,75 l

Pinot Noir 2007



Winzerkommentar / Winemaker's comments:

Farbe: Granatrot
Color: Dark red

Nase: Feine Marzipan- und Beerennoten
Nose: Fine strains of marzipan and wild berries

Gaumen: Seidig und von höchster Eleganz
Palate: Refined, velvet elegance.

Speisen: Bereitet größten Genuss als Begleitr von zart gerösteten Eierschwammerln (Pfifferling) und Entendelikatessen

Food pairing: Most pleasurable when enjoyed with lightly fried chanterelles or delicacies with duck

Verschluss / Bottle top:

Drehverschluss / Screw cap

Trinktemperatur / Drink temperature:

12 - 13 °C (53.6 - 55.4 °F)

Abfüllung / Bottling:

Februar 2009 / February, 2009

Haltbarkeit / Defensibility:

2017

Ausbau:

12 Monate in gebrauchten Barriques (2. und 3. Füllung)

Vinification:

12 months in used oaks (2nd and 3rd filling)

Analyse / Analysis:

Traubensorte / Grape Variety:

Pinot Noir

Gebiet / Appellation:

Burgenland

Klassifikation / Classification:

Qualitätswein

Restzucker / Residual Sugar:

2.0g/l

Säure / Acid:

4.8g/l

Alkohol / Alcohol:

13.5vol%

Rotwein / Red Wine
trocken / dry
0,75 l

Pinot Noir 2008



Winzerkommentar / *Winemaker's comments:*

Farbe: Rubinrot, am Rande ockergelb
Color: Ruby garnet

Nase: Elegante reife Frucht. Aromen von Orangen und Jasmin.
Leichte Anklänge von Kurkuma

Nose: Heady aromas of orange and jasmine. Echoes of Kurkuma spice

Gaumen: Seidig, langer, feinwürziger Abgang
Palate: Silky, long and fine tantalizing finish

Speisen: Besonders zu Pfifferlingen zu empfehlen
Food pairing: Perfect match with chanterelles

Verschluss / *Bottle top:*

Drehverschluss / *Screw cap*

Trinktemperatur / *Drink temperature:*

12 - 13 °C (53.6 - 55.4 °F)

Abfüllung / *Bottling:*

Mai 2011 / *May, 2011*

Haltbarkeit / *Defensibility:*

2018

Ausbau:

12 Monate in gebrauchten Barriques (2. und 3. Füllung)

Vinification:

12 months in used oaks (2nd and 3rd filling)

Analyse / *Analysis:*

Traubensorte / *Grape Variety:*

Pinot Noir

Gebiet / *Appellation:*

Burgenland

Klassifikation / *Classification:*

Qualitätswein

Restzucker / *Residual Sugar:*

3.8g/l

Säure / *Acid:*

5.0g/l

Alkohol / *Alcohol:*

13.5vol%

Auszeichnungen / *Honors:*

4/5 Gläser *glasses* - ÖGZ Rotweincup 2011 (*Austrian red wine cup*)

Rotwein / Red Wine

Lagenwein / *single vineyard*

trocken / *dry*

0,75 l

Pinot Noir Rosenberg 2008



Auf dem historischen Boden des Rosenbergs blicken die Reben auf den Wärme spendenden Neusiedlersee, atmen das milde pannonische Klima und nähren sich an der vielschichtigen Mineralität eines außergewöhnlichen Terroires.

In the historic vineyard of the Rosenberg, the grapes are favored by the moderating influences of the Neusiedler Lake, breathe the mild Pannonic climate and are nurtured by the multi-layered minerality of this extraordinary terroir.

Winzerkommentar / *Winemaker's comments:*

Farbe:: Klassisch Pinot-farben, orange-bräunlicher Teint
Color: Medium ruby core, delicately lightening at the rim

Nase: Klassischer Pinot Duft, Kumquatnoten
Nose: *Dark berry fragrance of blackberries, raspberries and strawberries. Complex bouquet with floral nuances. Subtly integrated wood with light roast aromas*

Gaumen: Wunderbar saftig, zarte Tabakblättrigkeit hoch elegant und charmant
Palate: *Bold on the palate, unfolding gracefully with a long finish and nougat aftertaste*

Speisen: Schmeckt vorzüglich zu Pilzgerichten
Food pairing: *Most pleasurable with mushroom dishes*

Verschluss / *Bottle top:* Naturkork / *Cork*
Trinktemperatur / *Drink temperature:* 12 - 13 °C (53.6 - 55.4 °F)
Abfüllung / *Bottling:* Juli 2010 / *July, 2010*
Haltbarkeit / *Defensibility:* 2018

Ausbau
Vinification: 16 Monate in neuen französischen Barriques
16 months in new French barriques

Analyse / *Analysis:*
Traubensorten / *Grape Varieties:* Pinot Noir
Gebiet / *Appellation:* Burgenland
Klassifikation / *Classification:* Qualitätswein
Restzucker / *Residual Sugar:* 2.5g/l
Säure / *Acid:* 5.3/l
Alkohol / *Alcohol:* 14.0vol%

Auszeichnungen / *Honors:*

Pinot Noir Rosenberg 2006
Silber / *silver* - awc vienna 2009 (*International Wine Competition in Austria*)

Pinot Noir Rosenberg 2008
Sehr gut / *very good* - Vinaria 01/2011 (*Austrian wine magazine*)
Sehr gut / *very good* - Falstaff Rotweinprämierung 2010 (*Austrian wine magazine*)
91 Punkte / *91 points* - A la Carte 01/2011 Grand-Cru (*Austrian wine magazine*)
4/5 Gläser / *4/5 glasses* - ÖGZ *Austrias best red wines*



Süßwein / Sweet Wine

süß / sweet

0,375 l

Beerenauslese



Mildes Klima und warmer Nebel, der vom Neusiedler See ins Land zieht, sind die optimalen Bedingungen für das Wachstum von dünnhäutigen Trauben sowie der gewünschten Edelfäule. Dieser Fungus durchdringt die Beerenhaut, bereichert den Geschmack durch einzigartige Noten und lässt das Wasser der Traube verdunsten. Was überbleibt sind Mineralien, Zucker und Aromen in konzentrierter Form. Der gewonnene Saft der Beeren wird nun solange vergoren und miteinander verschnitten, bis sich die einzelnen Weinsorten auf feinste Art und Weise ergänzen.

A cool climate and a warm mist rolling in from Lake Neusiedl are the perfect conditions for the growth of thin-skinned berries and noble rot (Botrytis Cinerea). This fungus penetrates the skin of the berries, adds a unique taste and causes the water to evaporate from the berry. As a result, the sugar, minerals and flavours are all concentrated in the berry. The extracted juice from the grapes is then fermented and blended until the different types of wine complement one another.

Winzerkommentar / Winemaker's comments:

Farbe: Goldgelb
Color: Golden yellow

Nase: Marillenfruchtnoten und Honig
Nose: Apricot and honey

Gaumen: Anklänge von Muskat, Marille, Honig und Gewürznelken, vielschichtiger, harmonischer Abgang.
Palate: Complex rich and harmonious finish, treats the palate to hints of nutmeg, cloves, honey and apricot.

Speisen: Genießen Sie unsere Beerenauslese zu Gänseleberpastete, Früchten und jeglicher Art von Dessert
Food pairing: Enjoy it with pâté de foie gras, fruits and all kind of desserts

Verschluss / Bottle top: Naturkork / cork
Trinktemperatur / Drink temperature: 9 - 11 °C (48.2 - 51.8 °F)
Abfüllung / Bottling: September 2008 / September, 2008
Haltbarkeit / Defensibility: 2023

Ausbau / Vinification: Stahltank / steel tank

Analyse / Analysis:
Traubensorten / Grape Varieties: 50% Sämling 88, 30% Chardonnay, 20% Grüner Veltliner
Gebiet / Appellation: Burgenland
Klassifikation / Classification: Qualitätswein
Restzucker / Residual Sugar: 137.2g/l
Säure / Acid: 6.6g/l
Alkohol / Alcohol: 11.0vol%



Auszeichnungen / Honors:

GOLD / gold - Rodeo uncorked 2011! International wine competition, Texas

Süßwein / Sweet Wine

süß / sweet

0,375 l

Trockenbeerenauslese 2008



Bei der Bereitung dieses Weines dürfen nur die reifsten Trauben auf den Stöcken bleiben, bis sich der Fruchtsaft zu einem zähflüssigen Konzentrat entwickelt und von Edelfäulnis befallen wird.

A rare wine of the highest quality, the Trockenbeerenauslese is created from a selected picking of dried, very ripe berries that have been affected by „noble“ rot.

Winzerkommentar / Winemaker's comments:

Farbe: Goldgelb
Color: Golden yellow

Nase: Marillenfruchtnoten und Gewürznelken
Nose: Apricot and cloves

Gaumen: Anklänge von Muskat, Gewürznelken, Honig, Marille und Zitrusfrüchten. Seidig langer Abgang, vielschichtig und harmonisch
Palate: *Treading the palate to hints of nutmeg, cloves, honey, apricot and citrus. Complex, rich and harmonious finish*

Speisen: Dieser gehaltvolle, konzentrierte Dessertwein passt zu Gänseleberpastete, Früchten und jegliche Art von Dessert
Food pairing: *Flavorful and rich, this wine may be enjoyed with pâté de foie gras, fruits and all kind of sweets*

Verschluss / Bottle top: Naturkork / cork
Trinktemperatur / Drink temperature: 9 - 11 °C (48.2 - 51.8 °F)
Traubenernte / Grape harvest: 19. Dezember 2009 bei -10°C
December, 19th, 2009 at -10 °C (14.0 °F)

Abfüllung / Bottling: Juni 2010 / June, 2010
Haltbarkeit / Defensibility: 2025

Ausbau / Vinification: Stahltank / steel tank

Analyse / Analysis:
Traubensorte / Grape Variety: 35 % Gewürztraminer, 35% Sämiling 88, 30% Welschriesling
Gebiet / Appellation: Burgenland
Klassifikation / Classification: Qualitätswein
Restzucker / Residual Sugar: 182.3g/l
Säure / Acid: 7.9g/l
Alkohol / Alcohol: 11.5vol%

Auszeichnungen / Honors:

Sehr gut / very good - Berliner Weinführer 2011 / Berlins' s wine guide 2011, Germany
Gold - MundusVini 2010 (International Wine Competition in Germany)
Silber / silver - awc vienna 2010 (International Wine Competition in Austria)
5 von 5 Gläsern / 5/5 glasses - Österreichs beste Weine / Austrian best wines
Gold - IWC 2011 (International Wine Competition, London)
Gold, 96,17 Punkte/pts - Burgenlandische Landesprämierung (Regional wine competition)
SALON Österreich Wein 2011 (Most prestigious wine competition in Austria)



Süßwein / Sweet Wine

süß / sweet

0,375 l

Eiswein Pinot Noir 2009



Das Außergewöhnliche an Eiswein ist der besondere Lesezeitpunkt bei mindestens -7°C . Durch den sanften Pressvorgang wird das gefrorene Wasser in der Spezialpresse zurückgehalten, während der konzentrierte Most entweichen kann.

A unique wine made from fully matured grapes which are left on the vine until they reached a temperature of at least -7°C (19.4°F). The water in the grapes forms ice crystals, and after gentle pressing the remaining concentrate is made into an exceptional wine with elegant sweetness blanced by refreshing acidity.

Winzerkommentar / Winemaker's comments:

Farbe: Bernsteinfarben
Color: Light amber

Nase: Delikate Würze, Datteln und Karamel
Nose: Delicate spicy aromas, date and caramel

Gaumen: Rauchiger Blütenhonig, blättrig
Palate: Smoky elements, hints of tabaco and honey

Speisen: Passt gut zu Süßspeisen, Früchte, Edelschimmelkäse
Food pairing: Eiswein is a delicious wine to accompany various fruits and pastries but can also be enjoyed on it's own

Verschluss / Bottle top: Naturkork / cork
Trinktemperatur / Drink temperature: $9 - 11^{\circ}\text{C}$ ($48.2 - 51.8^{\circ}\text{F}$)
Traubenernte / Grape harvest: 19. Dezember 2009 bei -10°C
December, 19th, 2009 at 10 points below zero
Abfüllung / Bottling: Februar 2010 / February, 2010
Haltbarkeit / Defensibility: 2025

Ausbau / Vinification: Stahltank / steel tank

Analyse / Analysis:
Traubensorte / Grape Variety: Pinot Noir
Gebiet / Appellation: Burgenland
Klassifikation / Classification: Qualitätswein
Restzucker / Residual Sugar: 236.3g/l
Säure / Acid: 7.2g/l
Alkohol / Alcohol: 11.5vol%