

# Boden Schatz

## ZWEIFELT CLASSIC 2021 € 5,80

Falstaff  
„Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Zurückhaltend schwarze Beerenfrucht, zart nach Lakritze, mit Mandarinenzesten unterlegt. Mittlerer Körper, rotbeerig und schlank, feine Tannine, zart nussig im Abgang, bietet unkomplizierten Trinkspaß.“ (zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2023)

## NEUSIEDLERSEE<sup>DAC</sup> 2020 € 6,60

Falstaff  
„Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dunkles Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Gewürzen und etwas Lakritze, dunkle Schokolade klingt an. Mittlerer Körper, saftig, feine Kräuterwürze, etwas weitmaschig, dunkle Pflaumen im Abgang, tabakiger Nachhall.“ (zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2023)

## ZWEIFELT EXCLUSIVE 2020 € 6,80

Falstaff  
„Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Rotbeerige Frucht nuances, zart nach Himbeeren, ein Hauch von Wiesenkräutern, floraler Touch, attraktives Bukett. Saftig, frische Säurestruktur, gut eingebundene Tannine, leichtfüßig, Kirschfrucht im Abgang, salziger Nachhall, unkomplizierter Speisenbegleiter.“ (zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2023)

## ZWEIFELT BARRIQUE 2018 € 9,00

Falstaff  
„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frisches Waldbeerenkonfit, Nuancen von Brombeeren und Preiselbeeren, zart nach Edelholz und Nougat. Saftig, elegante, süße rote Beerenfrucht, lebendige Struktur, ausgewogen, zart nach Preiselbeeren im Abgang, vielseitiger Speisenbegleiter.“ (zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2021)

## NEUSIEDLERSEE<sup>DAC</sup> RESERVE 2020 € 13,00

Falstaff  
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. Zarte Brombeeren nuances, feine Schwarze Johannisbeeren, mit Holzwürze unterlegt, kraftvolles Bukett. Saftig, würzig, gut eingebundene Tannine, frisch und lebendig, rote Kirschfrucht im Abgang, salziger Nachhall, unkompliziert antrinkbar. (zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2023)

## NEUSIEDLERSEE<sup>DAC</sup> RESERVE 2018 € 13,00

Falstaff  
„Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Rotbeerige Nuancen, ein Hauch von Himbeerenkonfit, kandierte Mandarinenzesten. Mittlerer Körper, rotbeerig, dezente Komplexität, feine Fruchtsüße, bereits gut antrinkbar, etwas Karamell im Nachhall.“ (zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2021) => **nur mehr limitiert**

## MERLOT 2018 € 9,00

Falstaff  
„Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Zart blättrig unterlegtes rotes Waldbeerenkonfit, frische Orangenzesten, ein Hauch von Lakritze. Mittlerer Körper, zart nach Preiselbeeren, etwas Karamell, dezente Süße im Nachhall, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.“ (zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2020)

# Eigen Art

## WELSCHRIESLING 2022 € 5,80

Strahlendes Gelbgrün, einladend mit fruchtigem Bukett nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und frischem Heu; feinwürziger Geschmack und intensiv sortentypisch; jahrgangstypisch angenehm animierende Säure; beeindruckendes langes und klares Finish, vollmundig und extraktreich.  
**trocken**

## SAUVIGNON BLANC 2022 € 6,20

Gelbgrüner Farbton, nach frischem Holunder und Johannesbeeren duftend; feine Stachelbeeraromen und Maracuja prägen das Gesamtbild am Gaumen; ein sehr gehaltvoller und vom ersten Eindruck an frischer Wein mit sortentypisch grasiger Würze und lang anhaltendem Nachhall.  
**trocken**

## MUSKAT OTTONEL 2022 € 6,20

Weißgold, mit gelbgrünen Reflexen, verführerische feine Muskattöne und Marillenaromen im Auftakt lassen die Trinkfreude schon anklingen; am Gaumen ein harmonischer Akkord aus exotischen Früchten, dazwischen frische Kräuternoten und ein belebender Säurebogen, in diesem Jahrgang gehaltvoll aber keinesfalls aufdringlich.  
**trocken**

# Schwung Volle

## LIBELLAE BOUVIER JUNGWEIN 2022 € 6,20

Zartes Gelb mit grünem Glanz, frisch, fruchtiger Wein, erinnert an fruchtige Äpfel und frische Limetten, mit seinem Zusammenspiel aus Restsüße und Säure ein äußerst finessenreicher und eleganter Wein, ein leichter unbeschwerter Trinkgenuss.  
**halbtrocken**

## ROSÉKEHLCHEN ZWEIFELT ROSÉ 2022 € 6,40

Zartes Ziegelrot, hervorragender Duft nach frischen Erdbeeren; Beerenaromen finden sich auch am Gaumen wieder, gestützt durch harmonische Säure, dezente Anklänge von Limetten und Grapefruits, ein sauberer, langer Nachhall spiegelt die feinen Zitrusaromen und das Beerenobst noch lange angenehm wider.  
**trocken**

# Sonnen Spiel



## SÄMLING 2021

€ 6,80

Goldgelb, sortentypisch in der Nase sehr blumig, frisches, charakteristisches Bukett mit zartem Marillengeschmack, am Gaumen saftig, einladende Fruchtaromen, harmonisches Säurespiel mit angenehmer Fruchtsüße im langen Abgang.

**Spätlese, süß**



## PINOT BLANC - BOUVIER 2017

€ 13,00

Goldgelber Farbton, nach saftigen Weingartenpfirsich duftend, am Gaumen feines Fruchtspiel, zarte Birnenanklänge mit dezenter Honignote.

**Beerenauslese, süß**

# Sämi Secco

## SÄMLING PERLWEIN 2022

€ 6,80

Helles Grüngelb mit Goldreflexen, attraktives klares Sämling-Bukett nach frischen gelben Früchten, zarte exotische Würze nach Litschi, Maracuja und Limetten, ein Hauch von Heublumen. Die einladende Frucht findet sich pikant am Gaumen wieder - im Wechselspiel mit zart moussierenden Perlen - und bleibt nach einem feinen Säurebogen auch im halbtrockenen Ausklang angenehm in Erinnerung. Ein sortentypischer Perlwein: leichter, animierender Genuss und dennoch beeindruckend im Nachhall - sehr gut als Aperitif geeignet. **halbtrocken**



**GARTNER**

# Wein Karte 2023

## Unsere Philosophie

Rebsorte, Boden und Klima – diese drei Elemente entscheiden über Qualität und Güte des Weines. **Eigenart, Bodenschatz und Sonnenspiel** – so nennen wir unsere drei Linien: sortenreine Weißweine, edle Rotweine und höchste Prädikatsweine. Über all dem steht die Kunst des Winzers, auf traditionelle Werte besinnt, dabei offen für modernste Kellertechnik und dennoch diese kritisch hinterfragend.

Viel Freude mit unseren Weinen wünscht

**NEUSIEDLERSEE**  
• DAC •



Grenzenloses  
Urlaubs-  
vergnügen



**Winzerhof Michael Gartner**

Ufergasse 23

7142 Illmitz

Tel. + Fax: 02175/34 27

Mobil: 0699/11 85 25 36

web: [www.gartner-illmitz.at](http://www.gartner-illmitz.at)

email: [office@gartner-illmitz.at](mailto:office@gartner-illmitz.at)

