

# Boden Schatz

**ZWIGELT CLASSIC 2021** € 5,90

**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 DAC 2021** € 6,80

**Falstaff** „Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Feine rote Beerenfrucht, etwas nach Walderdbeeren, ein Hauch von Zitrus, frisch, floraler Touch. Frisch und mineralisch, rote Kirschrucht, salzig, leichtfüßig, unkompliziertes Trinkvergnügen.“ (zitiert nach: **Falstaff Rotweinguide 2024**)

**ZWIGELT EXCLUSIVE 2021** € 6,80

**Falstaff** „Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Rote Kirschrucht, zart nach Himbeeren, ein Hauch von kandierten Mandarinenzesten, Lakritze. Mittlerer Körper, feinwürzig, Noten von roter Frucht, süß im Abgang, bereits gut antrinkbar.“ (zitiert nach: **Falstaff Rotweinguide 2024**)

**ZWIGELT 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, Kirschrucht im Abgang, salziger Nachhall, unkomplizierter Speisenbegleiter.“ (zitiert nach: **Falstaff Rotweinguide 2023**)

nur mehr limitiert erhältlich

**ZWIGELT BARRIQUE 2018** € 10,00

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

=> erhältlich wieder ab August 2024

**NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE 2020** € 13,00

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

**MERLOT 2021** € 10,00

**Falstaff** „Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Frische rote Kirschrucht, zart nach Zwetschken, mit Orangenzesten unterlegt. Mittlere Komplexität, rotbeerige Nuancen, frisch strukturiert, dezente Süße im Abgang, zugänglich, ein vielseitiger Speisenwein.“ (zitiert nach: **Falstaff Rotweinguide 2024**)

# Eigen Art

**WELSCHRIESLING 2023** € 5,90

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

**Qualitätswein, trocken**

**SAUVIGNON BLANC 2023** € 6,80

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.

**Qualitätswein, trocken**

**MUSKAT OTTONEL 2023** € 6,80

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.

**Qualitätswein, trocken**

# Schwung Volle

**LIBELLAE BOUVIER JUNGWEIN 2023** € 6,80

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.

**Qualitätswein, halbtrocken**

nur mehr limitiert erhältlich

**ROSÉKEHLCHEN ZWIGELT ROSÉ 2023** € 6,80

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

**Qualitätswein, trocken**

Frühlingsaktion RoséKehlchen:  
8 Flaschen = 51,00

# Sonnen Spiel



## SÄMLING 2021

€ 7,20

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

nur mehr limitiert erhältlich



## PINOT BLANC - BOUVIER 2017

€ 13,00

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

Beerenauslese, süß

# Sämi Secco

## SÄMLING PERLWEIN

€ 7,20

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**

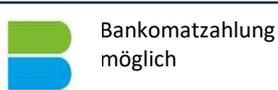
Frühlingsaktion Sämisecco:  
8 Flaschen = 51,00

NEUSIEDLERSEE

• DAC •



Grenzenloses  
Urlaubs-  
vergnügen



GARTNER

# Wein Karte Frühjahr 2024

## 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

*Frank Gartner*

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)

