

## GEMISCHTER SATZ

**Qualitätswein** 2018 0,75 l 5,50

Alk. 12,6 %vol; Säure 6,2 g/l; Restzucker 4,9 g/l

*Zarter grüner Apfel, erfrischend fruchtig, angenehmes Citrusbukett im Abgang.*

## WEINVIERTEL DAC

**Retzbacher Bergen** 2017 0,75 l 6,00

Alk. 13,2 %vol; Säure 6,2 g/l; Restzucker 3,1 g/l

*Grüner Veltliner mit angenehm reifer Apfelnote, erfrischend am Gaumen mit zartem Pfefferl.*

## RIESLING

**Retzbacher Eisenköpfen** 2017 0,75 l 6,50

Alk. 12,7 %vol; Säure 6,9 g/l; Restzucker 5,4 g/l

*Angenehmes Marillenbukett, feinfruchtig am Gaumen. Riesling vom Urgestein.*

## ENCANTO

**Merlot Rosé** 2017 0,75 l 6,00

Alk. 13,2 %vol; Säure 6,1 g/l; Restzucker 6,0 g/l

*Rosé aus der Sorte Merlot, vollmundig mit harmonischer Fülle.*

## SAUVIGNON BLANC

**Qualitätswein** 2018 0,75 l 6,50

Alk. 13,6 %vol; Säure 6,2 g/l; Restzucker 9,2 g/l

*Feiner Duft nach Holunderblüten, geschmacklich gesellt sich die Stachelbeere hinzu.*

## GRÜNER VELTLINER

**Retzbacher Kappenhaiden** 2017 0,75 l 6,00

Alk. 13,6 %vol; Säure 5,8 g/l; Restzucker 12,7 g/l

*Exotische Früchte, vollmundiger, kräftiger Veltliner – gewinnt im Glas.*

## CHARDONNAY

**Qualitätswein** 2017 0,75 l 6,50

Alk. 13,8 %vol; Säure 6,8 g/l; Restzucker 11,5 g/l

*Reifes Obst in der Nase. Feinschmelzend, vollmundig am Gaumen.*

## GEWÜRZTRAMINER

**Retzbacher Satzen** 2015 0,5 l 7,00

Alk. 13,6 %vol; Säure 5,9 g/l; Restzucker 19,8 g/l

*Angenehmer Traminerduft, fruchttief und geschmeidig. Elegante Restsüße.*

## ZWEIGELT

**Retzbacher Bergen** 2016 0,75 l 5,00

Alk. 13,3 %vol; Säure 4,6 g/l; Restzucker 1,0 g/l

*Feine Heidelbeernote; fruchtiger, junger Zweigelt.*

## ZWEIGELT

**Retzbacher Mitterpointen** 2016 0,75 l 6,50

Alk. 13,3 %vol; Säure 4,5 g/l; Restzucker 2,2 g/l

*Zartes Karamell mit Kirschnuancen. Vollmundig und weich am Gaumen.*

## ZWEIGELT

**Retzbacher Eben** 2015 0,75 l 7,50

Alk. 13,9 %vol; Säure 4,5 g/l; Restzucker 2,3 g/l

*Schwarze Kirsche, rund und ausgewogen, angenehme Holzuntermalung vom großen, neuen Eichenfass.*

