



WEINGUT
HEINRICH HARTL

Weinkarte ab Hof

WEISSWEINE

NEUBURGER WEISSBURGUNDER		1 1/2 l
<i>Landwein</i>		
RIVANER JUNGWEIN	2006	0,75 l
<i>angenehm exotisches, aromaintensives, leicht muskierendes Geruchs- und Geschmackserlebnis, spritzig erfrischend</i>		
SORELLA	2006	0,75 l
<i>frisch fruchtig, hinterlegt mit Duft nach Grapefruit, schönes Säurespiel am Gaumen, langer reicher Abgang</i>		
GRÜNER VELTLINER	2006	0,75 l
<i>duftig anregend, angenehme Länge, erfrischend mit ausgewogenem Säurespiel</i>		
CHARDONNAY	2006	0,75 l
<i>voller, reicher Duft, aber nicht zu üppig, die Säurestruktur ist ausgewogen</i>		
RHEINRIESLING	2006	0,75 l
<i>elegant duftender Wein, dessen Säurespiel ein Genuss ist</i>		
MUSKAT	2006	0,75 l
<i>Feinste muskierende Fruchtaromen in der Nase, elegant balancierter Gaumen, brillant klar, langer, fruchtiger Nachhall</i>		
TRAMINER	2006	0,75 l
<i>klare Frucht, intensives Tramineraroma am Gaumen, toller weicher abgerundete Abgang</i>		
ROSÉ		0,75 l
<i>zart im Geschmack, glänzend, rosafarbener Wein</i>		
SAUVIGNON BLANC	2006	0,75 l
<i>hellgelb, erinnert an vollreife Stachelbeeren, sehr intensiv, viel Druck, tolle Präsenz am Gaumen, großer langer Bogen, schöner Kern, Rasse bei ausreichendem Stoff, sehr harmonisch und fein, groß</i>		
TROCKENBEERENAUSLESE	2005	0,375 l
<i>Trauben der Sorten Rheinriesling, Sauvignon Blanc & Weissburgunder hatten erstmals in der Geschichte unseres Weinguts diese hohe Gradation erreicht! Cremigkeit und eine gut integrierte Säure welche sich in Balance mit dem Zuckerrest von 210 g/l hält zeichnet diesen Prädikatswein aus. Strahlendes Goldgelb, eine Aromafülle in der Nase und am Gaumen aus Vanille, Bienenwachs und Anklänge von Manderine und Pfirsich. Einzigartig genial.</i>		
TRAUBENSAFT		1 l
<i>Alkoholfrei. Der Saft frischer Trauben, der durch Pasteurisieren haltbar gemacht wurde. Kennen Sie den Spruch „Traubensaft gibt Traubenkraft“? Das sollte man doch mal ausprobieren ...</i>		



WEINGUT
HEINRICH HARTL

ROTWEINE

BLAUER PORTUGIESER <i>trockener Landwein</i>		1 1/2 l
BLAUER PORTUGIESER <i>rubinroter, fruchtiger, ausgeglichener, milder Rotwein</i>	2006	0,75 l
ZWEIGELT <i>dunkles Granatrot, fruchtbetont rassig, fülliger Rotwein</i>	2005	0,75 l
BLAUBURGER <i>die Farbe erscheint „Schwarz wie die Nacht“, am Gaumen dicht, samtig mit schönem fruchtigen Abgang</i>	2005	0,75 l
PADRE Cuvée ZW + BB <i>Gut gedeckte Farbe, die Aromatik in der Nase verzaubernd extravagant, am Gaumen wunderschöne Harmonie und Fülle, sehr samtig und anschmiegsam, schöner Bote des Jahrgangs 2005</i>	2005	0,75 l
PINOT NOIR Classic <i>Ziegelrote Farbe, Veilchennoten kombiniert mit Duft nach reifen Himbeeren in der Nase, am Gaumen angenehme Fruchtsüße welche einen guten Trinkfluß gewährt</i>	2004	0,75 l
ZWEIGELT Selektion <i>Helle Kirschfrucht, leichte Röstaromen in der Nase, Frucht am Gaumen, schöne Mundfülle, gute Säurestruktur die Rückkrat verleiht, im Abgang wieder Röstaromen in Kombination mit Frucht, toll</i>	2004	0,75 l
AMICUS Cuvée CS + M + ZW <i>kräftiges Granatrot, komplexe Nase durch die positiven Komponenten jedes Cuvéepartners bedingt, am Gaumen präsentiert sich dieser Wein wie aus einem Guss, seidig elegant zum Abschluss</i>	2004	0,75 l
ST. LAURENT Reserve <i>Kräftige dunkelrote Farbe, feiner fruchtiger Duft nach Weichsel, gut strukturiert am Gaumen, das Tanningeriüst verleiht dem Wein Rückkrat, gute Länge im Abgang</i>	2005	0,75 l
MERLOT <i>Leuchtend gut gedecktes Rubinrot, in der Nase süß animierende Beerenfruchtaromen, setzt sich am Gaumen fort, verläßt angenehm den Mund</i>	2004	0,75 l
CABERNET SAUVIGNON <i>wir bezeichnen diesen Wein im Moment als Top of the range, kräftiges Rubingranat, zarte Cassisnote in der Nase, wird am Gaumen durch andere Fruchtbestandteile ergänzt, kleidet den Mund mit feinen Tanninen aus, satte Frucht im Abgang</i>	2004	0,75 l
PINOT NOIR Reserve <i>Ziegelrote Farbe, Veilchennoten kombiniert mit Duft nach reifen Himbeeren in der Nase, lange Tannine am Gaumen welche Struktur verleihen, beeindruckender Abgang</i>	2004	0,75 l

Alle Preise inkl. Steuern und Flascheneinsatz. Versand national und international auf Wunsch möglich.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisher erschienenen ihre Gültigkeit Stand: Februar 2007

Flaschenverkauf und Ausschank Montag – Samstag von 8h – 20h Sonn- und Feiertag 9h – 12h