

Weinkarte: Stand 01.12.2011

BOUTEILLENWEINE

Weißweine

WEISSBURGUNDER, Kabinett 2010 € 4,50

Feine Aromatik nach Mandarinen und Mandel, elegante Struktur – zart, fruchtig-frisches Säurespiel
Alk 12,2 Vol % Säure 6,1 Trocken 2,5g

ROSE - Zweigelt KAB 2009 € 4,50

Rosa mit Zwiebelschalenreflexen-besticht durch seinen Himbeer-Erdbeerduft und reichen Aromen - fein
Alk. 13,5 Vol % Säure 5,4 Trocken 4,4g

RHEINRIESLING , KAB 2010 € 5,00

Feine Rosenblüten, schöne Pfirsich-Steinfrucht – saftig-klar, extraktreich mit breiten Schmelz - elegant
Alk. 11,3 Vol % Säure 5,7 Trocken 5,7 g

GRÜNER VELTLINER, Ried Galgenberg - Weinviertel DAC, Qw 2010 € 5,00

Zarte Mineralik mit feiner Exotik im Bukett-weißer Pfeffer und Steinfrucht, tolle Würze - ausgewogen
Alk. 12,3 Vol% Säure 6,5 Trocken 1,3 g

DAC - SELEKTION, Qw 2010 € 6,00

Duft nach Mandel und Apricot-schöne Steinfrucht, weißer Pfeffer saftig, dicht mit eleganter Balance
Alk. 12,6 Vol % Säure 6,1 Trocken 1,6g

GRÜVEL, Grüner Veltliner € 4,50

Frisch angeschnittener Apfel mit einem Hauch Eiszuckerl, pikante Würze und Leichtigkeit am Gaumen, spitz
Alk. 12,6 Vol % Säure 6,0 Trocken 3,0g

BLANC SECCO 2009, oder NEU ROSECCO 2010 € 5,30

Aus der Kombination von Muskatteller und Sauvignon blanc entstand dieser nach Pfirsichblüten duftender Frizzante. Die angenehm eingespielte Perlage verleiht ihm eine tolle Struktur am Gaumen und ist damit als Apperitiv oder Solo bestens geeignet.
Alk. 12,5 Vol% Säure 5,9 Halbtrocken 15,0g RZ

SAUVIGNON BLANC, Qw 2010 € 5,00

Zarte Paprikanote mit fruchtiger Aromatik, schöne Tiefe, schön balanciert, klassisch – substanzreich
Alk. 12,4 Vol% Säure 6,7 Trocken 1,5g

Jungwein 2011 MALVASIER, Qw 2011 € 4,50

Feine Struktur nach Apfel und Birne, trocken, dennoch feinmaschig, saftig-dezent
Alk. 12,5 Vol% Säure 5,9 Trocken 2,5g

GEWÜRZTRAMINER, Qw 2010 € 4,80

Toller Duft nach kompletten Blumenstrauß – Veilchen, mild mit enormer Länge und Breite im Geschmack
Alk. 13,5 Vol% Säure 6,5 Trocken 2,6g

WELSCHRIESLING, Qw 2010 € 4,50

In der Nase frischer Apfel und Wiesenduft, zart fruchtig mit feinem ausgewogenem Säurespiel
Alk. 12,1 Vol% Säure 6,4 Trocken 1,4 g

Jungwein 2011 FILOU (Rivaner), Qw 2011 € 4,50

Crapefruit mit frischen Blütenaromen, schöner Fruchtbiss, Ananas, unbekümmerte, zarte, klare Struktur
Alk. 12,4 Vol% Säure 6,2 Trocken 3,5g

RIVANER (Müller-Thurgau), Qw 2010 € 4,50

Klassischer Anklang nach Muskat und Blüten, schöne Leichtigkeit mit einem fein-saftigen Säurespiel
Alk 12,2 Vol% Säure 6,1 Trocken 1,8g

Süßwein EISWEIN - Grüner Veltliner, 2008 € 11,00 AWC - GOLD (154 Gramm Restzucker)
Schönes goldgelb - überzeugt durch feine Pfirsich- und Apricotaromen, Honigmelone im Anhang
und trotz seiner hohen Süße wirkt dieser fein und schön anliegend (per 100 ST. € 7,00)
Alk 11,7 Vol % Säure 6,2 Süß 154,4 g RZ

NEU TRAWEISS – (Traminer-Weißburgunder), Auslese 2009 € 7,00 AWC-SILBER 2010
Goldfarben mit hellen Lichtern und feinen Botrytisaromen – Karamell mit Kokos - *liebliche*
Fülle und breiter Schmelz, aber kräftig im Abgang
Alk 13,1 Vol.% Säure 5,9 lieblich 46,0 g RZ

Rotweine

ZWEIGELT, Qw 2010 € 5,00
Schönes Rot mit Aromen nach Wald- und roter Johannisbeere, kräftig - burschikos
lang anhaltend mit deutlichen Tanninen
Alk 14,0 Vol % Säure 4,9 trocken

BLAUBURGER plus, Barrique Qw 2007 € 5,00
Granatrot , reife Brombeer-Heidelbeeraroma, fein gehaltvoll und dicht am Gaumen,
zarte Beerenanklänge mit kräftigen Nachhall
Alk 13,4 Vol % Säure 5,1 trocken

VERSUCHUNG CUVÉE, (Merlot+BB+St.Laurent) Qw 2007 € 4,50
Rubinfarben, mit reifem rauchigen Kirschduft und zarter Röstnote, voll, feiner Vanilleeindruck
Alk 14,5 Vol % Säure 4,8 trocken

BLAUER PORTUGIESER plus, Qw 2009 € 4,50
Schönes Rubin, feine Beerenaromen saftig , kräftig stark anliegender Gesamteindruck
Alk. 14,4 Vol % Säure 4,8 trocken

NEU CABERNET SAUVIGNON, Barrique Qw 2009 € 10,00
Feine, füllige, klassische Cassisnote, schwarze Ribisel und Waldbeere,
Mokka, saftig-klar-typisch, anliegendes Tannin, kräftig
Alk. 14,2 Vol % Säure 4,9 trocken

MERLOT Barrique Qw 2008/09 € 9,00 AWC-SILBER 2011
Kraftvoller Rotwein mit angenehmen Röstaromen, erinnert an schwarze Lakritze und Mocca
Vielschichtig – teils mit Vanillerefleksen
Alk. 14,2 Vol% Säure 5,1 trocken

PADRINO di Lorenz, (Zweigelt+ Merlot+Cabernet Sauvignon) Barrique Qw 2009 € 8,00
Tiefes Malvenrot, intensive Dunkelfrucht – Cassis mit zarten Vanilleanklängen,
umfassend breite Textur, feines Tannin
Alk 13,8 Vol % Säure 4,9 trocken

SOPRANO (Cabernet Sauvignon+St. Laurent) Qw 2007 € 10,00 AWC-GOLD 2010
Volles Granatrot mit angenehmen Beerenaromen vor allem Heidelbeere gemischt mit schwarzer
Lakritze, schöner Tiefe und anliegendem Tanin – kräftig
Alk. 13,9 Vol % Säure 5,4 trocken

LAURENZO (St. Laurent) Qw 2008 € 8,00 AWC-SILBER 2011
Tolles Granatrot , vielschichtig in der Nase, im Vordergrund rote Johannisbeere, der
Einsatz verschiedener Hölzer und Toastungen ermöglicht eine komplexe Harmonie am Gaumen
Alk. 13,9 Vol % Säure 5,0 trocken

Wir, die Familie Loiskandl wünschen viel Spaß mit unseren Weinen !

e-mail: heuriger@loiskandl.at