



LOISKANDL's
Flaschenpost

AUSGABE * MÄRZ 2018 * WWW.LOISKANDL.AT



ESSEN

Kellertriftheuriger

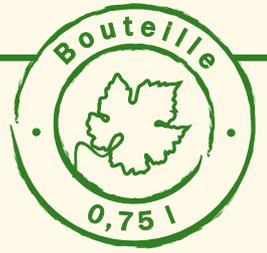
TRINKEN

Weinbau

SCHLAFEN

Gästehaus





ROTWEIN

Blauer Portugieser QW 2015 € 5,50

schöne Rotweinfarbe – Kirscharomen im Vordergrund, ausgewogen, mild – feiner ansprechender Gesamteindruck
alc.13,7% vol., Säure: 4,9; trocken

Blauburger plus Barrique QW 2015 € 5,50

reifes Brombeer-Himbeeraroma, Granatrot, fein, gehaltvoll und dicht am Gaumen, zarte Beerenanklänge mit kräftigem Nachhall
alc.13,8% vol., Säure: 4,8; trocken

Zweigelt QW 2014/15 € 5,50

feines Malvenrot mit Aromen nach Wald- und roter Johannisbeere, kräftig, burschikos, lang anhaltend mit deutlichen Tanninen
alc.13,6% vol., Säure: 4,9; trocken

Versuchung Cuvée (SL+Zweigelt+Merlot) QW 2012/13 € 5,20

rubinfarben mit reifem rauchigem Kirschduft und zarter Röstnote, voll, feiner Vanilleeindruck mit deutlichen Tanninen
alc.14,0% vol., Säure: 4,9; trocken

Laurenzo Barrique (St. Laurent) QW 2013 € 10,00

tolles Granatrot, vielschichtig in der Nase, im Vordergrund rote Johannisbeere und Vanille, der Einsatz verschiedener Hölzer ermöglicht eine runde Harmonie am Gaumen
alc.13,8% vol., Säure: 5,2; trocken

Merlot Barrique QW 2014/15 € 10,00

kraftvoller Rotwein mit angenehmen Röstaromen, erinnert an schwarze Lakritze und Mocca, vielschichtig, teils mit Vanille- und Schokoladereflexen
alc.14,2% vol., Säure: 4,9; trocken

Padrino di Lorenz Barrique QW 2011/12/13 € 10,00

(Zweigelt + Merlot+CS)

tiefes Malvenrot, intensive Dunkelfrucht-Cassis mit zarten Vanilleanklängen, Mocca, umfassend breite Textur, feines lang anschmiegendes Tannin
alc.14,1% vol., Säure: 4,9; trocken

Soprano Barrique QW 2009/11 € 12,00

(St. Laurent+Cabernet Sauvignon+Zweigelt)

Vanilleanklänge mit klassischer Cassisnase, schwarze Ribisel und Waldbeere, Mokka, saftig, klar, typisch anliegendes Tannin, kräftig
alc.13,8% vol., Säure: 4,9; trocken

Cabernet Sauvignon QW 2012 € 12,00

besticht durch seinen ausgeprägten Duft nach Stachelbeere von Cassis, voller Breite am Gaumen, Vanille und einem Hauch feiner Tannine
alc.14,1% vol., Säure: 4,9; trocken

WEISSWEIN

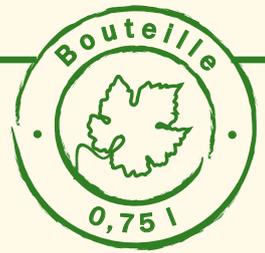
Filou (SB + MT) LW 2017 € 5,50

überzeugt durch seine klaren Fruchtaromen-Blüten, harmonisch, mit schönem Trinkfluß
alc.12,4% vol., Säure: 6,2; trocken, Restzucker: 2,0 g

Golden Muskateller QW 2017 € 6,00

erfrischender Duft nach Holunderblüte und Muskat, voller Obstkorb am Gaumen mit feiner Mineralik und fruchtigem Nachhall
alc.12,6% vol., Säure: 6,4; trocken, Restzucker: 6,0 g





WEISSWEIN

Malvasier (Frühroter Veltliner) QW 2017 € 5,50
Steinfruchtaromen gepaart mit Mandarine im Duft, schöner
Leichtigkeit am Gaumen und einfacher Struktur
alc.12,2% vol., Säure: 6,1; trocken, Restzucker: 3,0 g

Grüvel (Grüner Veltliner) QW 2017 € 5,50
Marzipan mit etwas Caramel in der Nase – überzeugender Würze und typischem Pfefferl
im Abgang, reif, ausgewogen
alc.12,5% vol., Säure: 6,1; trocken, Restzucker: 2,0 g

Weinviertel-DAC QW 2017 € 5,80
klassisch-feine Brennessel/Paprikanote, feines Pfefferl, gehaltvolle Mineralik,
trocken mit feiner Säure, zarte würzige Fruchtaromen
alc.13,0% vol., Säure: 5,8; trocken, Restzucker: 1,3 g

Primus (FV + MT + GV) QW 2016 € 5,50
interessante Zitrus-Grapefruitaromen, fein mit einem Hauch Banane am Gaumen
alc.12,2% vol., Säure: 6,2; trocken, Restzucker: 3,0 g

Sauvignon blanc QW 2016 € 6,00
feine Aromen nach Brennessel, roter Paprika – spritzig – Steinfrucht am Gaumen
mit feinem Säurespiel
alc.12,2% vol., Säure: 6,5; trocken, Restzucker: 5,0 g

Gewürztraminer LW 2016 € 5,50
feine Feilchenaromen – breite, überreife Aromatik – starker, kräftiger Eindruck am
Gaumen – alkoholreich
alc.14,1% vol., Säure: 5,9; trocken, Restzucker: 5,0 g

Loisi (Zweigelt weißgepreßt) QW 2016 € 5,50
zarte Stachelbeere mit Beerendüften, spritzig, fein, etwas kecke Säure,
gut eingespielte Harmonie
alc.12,5% vol., Säure: 6,8; trocken, Restzucker: 4,0 g

Rose spezial (Rathay + St. Laurent) LW 2016 € 5,20
verspielte Erdbeer- Himbeeraromen mit rosa Glanz, weich, vollmundig und
Ananas im Abgang
alc.12,4% vol., Säure: 6,0; trocken, Restzucker: 6,0 g

Grüner Veltliner Selection QW 2016 € 6,30
Selektiertes Traubenmaterial – elegante Marzipan-Mandelnote,
schöne Breite am Gaumen, ausgewogen, voll
alc.12,2% vol., Säure: 6,1; trocken, Restzucker: 2,3 g

Rheinriesling QW 2016 € 5,50
zarte Rosenblüten und Pfirsicharomen im Bukett, feine Struktur am Gaumen
mit bestimmter Säure, spritzig
alc.11,9% vol., Säure: 7,1; trocken, Restzucker: 3,0 g

Rivaner (Müller Thurgau) QW 2016 € 5,50
lieblich verspielte Nase nach Ananas und Blütenaromen, leicht bekömmlich –
süffig am Gaumen – fruchtbetont
alc.12,2% vol., Säure: 6,1; trocken, Restzucker: 3,0 g

Welschriesling QW 2016 € 5,20
in der Nase frischer Apfel- und Wiesenduft, zart fruchtig mit gut
eingespieltem Säurespiel
alc.12,0% vol., Säure: 6,4; trocken, Restzucker: 4,0 g





SCHAUM- UND SÜSSWEIN

Rosecco Zweigelt-Rose 2016 € 6,00

nach Erdbeeren duftender Frizzante, angenehm eingespielte Perlage, eine tolle Struktur am Gaumen
alc.12,7% vol., Säure: 4,9; halbtrocken, Restzucker: 21 g

Blancsecco Frizzante weiß 2016 € 6,00

nach Wiesenblüten duftender Cuvée aus Weißburgunder und Rheinriesling, zart-klare Struktur
alc.12,2% vol., Säure: 6,2; halbtrocken, Restzucker: 24 g

Traweiss (Traminer|Weißburgunder) LW 2017 € 7,00

wie ein Biss in frische Trauben, breite Aromatik von Veilchen bis Blütenaromen, interessanter Schmelz mit deutlicher Süße im Abgang
alc.12,8% vol., Säure: 5,8; süß-lieulich, Restzucker: 39 g

Gewürztraminer (Prämium) QW 2017 € 7,00

eine süße Versuchung mit klassischem Veilchen-Blütenaromen, edler Verlängerung der Frucht im Trinkfluß mit erkennbarer Süße
alc.12,8% vol., Säure: 5,4; süß-lieulich, Restzucker: 39 g

Eiswein Süßwein Grüner Veltliner 2008 € 11,00

schönes Goldgelb – überzeugt durch feine Pfirsich- und Aprikosenaromen, Honigmelone im Anhang, wirkt trotz seiner hohen Süße fein und schön anliegend
alc.11,7% vol., Säure: 6,2; süß, Restzucker: 154 g | 0,375 l

TBA Süßwein (Zweigelt-Trockenbeerenauslese) 2015 € 15,00

eingetrocknete Beeren (32 ° KMW) gestampft-gepreßt ergeben nach zwiebelschalenfarbenen glänzenden-ölgigen Wein, der nach Waldbeeren und Exotic duftende Eindruck setzt sich durch hohe Süße am Gaumen fort
alc.11,6% vol., Säure: 8,1; süß, Restzucker: 189,7 g | 0,375 l



Ausflugsziele in der Nähe

- Radwanderwege
- Windmühle
- Erlebniskeller
- Steinzeitkeller
- Keltensiedlung
- Kreisgräben
- Amethyst Welt
- Heldenberg
- Lippizaner
- Oldtimermuseum
- Nostalgiwelt
- Fossilienwelt
- Museumsdorf



Foto: © M. Jarmer



Kellerttriftheuriger
2042 Grund, Kellerttrift 133
M +43-(0)676 33 32 527
Fax +43-(0)2951 420 12
heuriger@loiskandl.at

Gästehaus
2042 Grund 56
M +43-(0)676 33 32 527
Fax +43-(0)2951 420 12
www.loiskandl.at

Öffnungszeiten: Mi.–Sa. ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertag ab 15 Uhr
gegen Voranmeldung auch mittags möglich

