

ROTWEINE

	2 L	1 L
Blaifränkisch rubinrot, reife Beerenfrucht, zartes Tannin	4,00	3,20
Zweigelt dunkelrot, mild und süffig		3,20
	0,75 L	
Blaifränkisch Rosé 2020 lachsrosa, intensives Waldbeerenbouquet, frisch mit angenehmer Säure		3,50
Qualitätswein	0,75 L	
St. Laurent 2020 dunkelrot, geschmeidig und weich im Abgang, ein guter Begleiter zu allen Käsesorten		5,00
Zweigelt 2020 GOLD Bgld. Weinprämierung dunkelrot, schöne Weichselaromatik, samtiges Tannin		5,00
Cuvée 2019 vom Blaifränkisch kommt die reife Beerenfrucht, der St. Laurent bewirkt einen geschmeidigen Körper und Nachklang.		5,00
Traubensaft rot süß, feine Säure, gut mischbar mit Mineral		3,20

WEISSWEINE

	2 L	1 L
Welschriesling trocken, Zitrusduft, mit schöner, harmonischer Säure	4,00	3,10
Grüner Veltliner fruchtig, kräftig	4,00	3,10
Weissburgunder harmonischer Wein, mild, passend zu allen Speisen		3,10
<i>Zauber [Wein] Garten Cuvée 2021</i> eine Cuvée aus Weissburgunder und Grüner Veltliner blumig, frische Nase, mit würzig, pfeffrigem Geschmack	0,75 L	5,00
Qualitätswein		0,75 L
Welschriesling 2019 schöne Zitrusnote, fein, lebendige Säure		4,10
Grüner Veltliner 2019 helles goldgelb, frischer Apfelduft, Südfrüchte am Gaumen, feine Säurestruktur		4,10
Riesling 2018 helles grüngelb, schöne Steinobstnote, geschmeidig im Abgang, mit belebender Säure		4,10
Weissburgunder 2020 feine Birnenfrucht, animierend und kräftig am Gaumen		4,50
Chardonnay 2020 feiners Grapefruitaroma, ein frischer, gehaltvoller Wein		4,50
Muskat Ottonel 2020 grüngelb, intensiver Muskatgeschmack, trocken und mild		4,50

Prädikatswein

Miriam's Feentanz

Riesling Spätlese 2020

helles gelb, exotischer Duft, süß und geschmeidig am Gaumen
keine Pfandflasche

5,50

Riesling Spätlese 2019

frische Steinobstnote, die rassige Säure passt gut zur Restsüße

5,50

Riesling Auslese 2017

edelsüß, besticht durch eine schöne Botrytisnote und ein harmonisches
Zucker – Säure Verhältnis.

7,50

MUSKAT-ier Frizzante 2021

aus der Sorte Muskat Ottonel mit dezenter Süße und prickelnder Kohlensäure

7,50

SERVIERTEMPERATUR

Weißweine: 12 °C Rotweine: 16-18 °C Prädikatsweine: 10 °C

Preise gültig ab April 2022, inkl. Flascheneinsatz

Flascheneinsatz € 0,50



Hebenstreit

Weinkarte

WEINBAU FAM. HEBENSTREIT

Kleinhöfleiner Hauptstraße 60
7000 Eisenstadt
Tel.: 02682/68980
e-Mail: arnold.hebenstreit@utanet.at
www.facebook.com/weinbauarnoldhebenstreit
www.hebenstreit-weinbau.at

