

## ROTWEINE

	2 L	1 L
<b>Blaifränkisch</b> rubinrot, reife Beerenfrucht, zartes Tannin	4,00	3,20
<b>Zweigelt</b> dunkelrot, mild und süffig		3,20

### Qualitätswein

	0,75 L
<b>Rosé classic 2021</b> aus den Sorten Zweigelt und St. Laurent, dunkelrosa, intensive Beerenfrucht, frisch mit angenehmer Säure	4,50
<b>St. Laurent 2020</b> dunkelrot, geschmeidig und weich im Abgang, ein guter Begleiter zu allen Käsesorten	5,00
<b>Zweigelt 2020</b> <b>GOLD Bgld. Weinprämierung</b> dunkelrot, schöne Weichselaromatik, samtiges Tannin	5,00
<b>Cuvée 2019</b> vom Blaifränkisch kommt die reife Beerenfrucht, der St. Laurent bewirkt einen geschmeidigen Körper und Nachklang.	5,00
<b>Blaifränkisch 2021</b> rubinrot, Waldbeeren, zartes Tannin, lagerfähig	6,00
<b>Traubensaft rot</b> süß, feine Säure, gut mischbar mit Mineral	3,20

## WEISSWEINE

	2 L	1 L
<b>Welschriesling</b> trocken, Zitrusduft, mit schöner, harmonischer Säure	4,00	3,10
<b>Grüner Veltliner</b> fruchtig, kräftig	4,00	3,10
<b>Weissburgunder</b> harmonischer Wein, mild, passend zu allen Speisen		3,10

### Qualitätswein

	0,75 L
<b>Welschriesling 2019</b> schöne Zitrusnote, fein, lebendige Säure	4,10
<b>Grüner Veltliner 2019</b> helles goldgelb, frischer Apfelduft, Südfrüchte am Gaumen, feine Säurestruktur	4,10
<b>Riesling 2018</b> helles grüngelb, schöne Steinobstnote, geschmeidig im Abgang, mit belebender Säure	4,10
<b>Riesling 2021</b> helles grüngelb, schöne Steinobstnote, fülliger Körper, mit belebender Säure	5,50
<b>Weissburgunder 2020</b> feine Birnenfrucht, animierend und kräftig am Gaumen	4,50
<b>Chardonnay 2020</b> feiners Grapefruitaroma, ein frischer, gehaltvoller Wein	4,50
<b>Muskat Ottonel 2020</b> grüngelb, intensiver Muskatgeschmack, trocken und mild	4,50

## Prädikatswein

### *Miriam's Feentanz*

#### **Riesling Spätlese 2020**

helles gelb, exotischer Duft, süß und geschmeidig am Gaumen

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

#### **Chardonnay Auslese 2021**

goldgelb, schöne Pfirsich- und Honigaromen, süß mit lang anhaltendem Geschmack

9,50

### *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 Juni 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](mailto:arnold.hebenstreit@utanet.at)

[www.facebook.com/weinbauarnoldhebenstreit](https://www.facebook.com/weinbauarnoldhebenstreit)

[www.hebenstreit-weinbau.at](http://www.hebenstreit-weinbau.at)

