

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 2019 fruchtig, frisch mit angenehmer Säure		3,50

Qualitätswein

	0,75 L	
St. Laurent 2017 dunkelrot, feine Frucht, geschmeidig und weich im Abgang, ein guter Begleiter zu allen Käsesorten	5,00	
Blaifränkisch 2018 rubinrot, reife Beeren, vollmundig und zartes Tannin	5,00	
Zweigelt 2018 rubinrot, reife Kirschfrucht, würzig	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		3,10
Grüner Veltliner fruchtig, kräftig	4,00	3,10
Weissburgunder harmonischer Wein, mild, passend zu allen Speisen		3,10
	0,75 L	
Muskat Ottonel 2018 hellgelb, feiner Muskatgeschmack, trocken und mild		4,10

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	
Weissburgunder 2019 feine Birnenfrucht, animierend und kräftig am Gaumen	4,10	
Riesling 2018 helles grüngelb, schöne Steinobstnote, geschmeidig im Abgang, mit belebender Säure	4,10	
Chardonnay 2019 BGLD WEINPRÄMIERUNG GOLD feiner Bananenduft, ein frischer, gehaltvoller, cremiger Wein		4,50

Prädikatswein

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
Beerenauslese Cuvée 2015 finessenreicher Süßwein aus Welschriesling und Riesling, mit intensiven exotischen Fruchtaromen, viel Schmelz und Harmonie und langem Nachklang.	9,00



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



SERVIERTEMPERATUR

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

Preise gültig ab November 2020, inkl. Flascheneinsatz

Flascheneinsatz € 0,50