



WEINGUT SEIT 1808

# HÖLLERER



Weinkarte ab März 2020

---

Alle angeführten Preise verstehen sich ab Hof,  
inkl. 20 % MwSt. & Schaumweinsteuer.

**Weingut Alois Höllerer GmbH,**  
Weinbergstraße 3-5, 3492 Engabrunn, Österreich  
[www.weingut-hoellerer.at](http://www.weingut-hoellerer.at) [mail@weingut-hoellerer.at](mailto:mail@weingut-hoellerer.at)  
+43 660 4690047

# Weißweine

## **GANSLGRABEN - GRÜNER VELTLINER**

**€ 6,50**

KAMPTAL DAC

Stachelbeere, Zitrusfrüchte und grüner Apfel im Bukett. Am Gaumen Apfel und ein Hauch Ananas mit der typischen Kamptaler Mineralik. Anregender Säure und das klassische Veltliner „Pfefferl“ im Abgang. Leichter, frischer und sehr puristischer Grüner Veltliner. Perfekt zu leichten Speisen.

2019 - 0.75l - Alk: 12,5% vol - RZ: 1,0 g/l - Säure: 5,7 g/l

## **HASEL - GRÜNER VELTLINER**

**€ 7,00**

Frisches Aroma, erinnert an Äpfel und Zitrusfrüchte. Am Gaumen knackige Nektarinen kombiniert mit dem typischen „Pfefferl“. Balancierte Säure, charakteristische Mineralik. Leichter, frischer Wein mit angenehmem Trinkfluss. Gut zu leichten Speisen.

2019 - 0.75l - Alk: 12,5 % vol - RZ: 1,0 g/l - Säure: 5,4 g/l

## **GAISBERG - GRÜNER VELTLINER**

**€ 8,00**

KAMPTAL DAC

Saftige Golden Delicious Äpfel und reife Birnen im Bukett. Am Gaumen Bratapfel, volle, saftige Fruchtigkeit. Vervollständigt durch die typische Veltliner Säure und das „Pfefferl“ im Abgang. Mittel-kräftiger, facettenreicher Wein. Perfekt zu österreichischen Spezialitäten. Auch Geflügel und Gemüsegerichte sowie Pasta.

2019 - 0.75l - Alk: 13 % vol - RZ: 1,5 g/l - Säure: 5,2 g/l

## **ALTE REBEN - LANGER WEG GV**

**€ 9,50**

KAMPTAL DAC RESERVE

Über 60 Jahre alter Weingarten. Zartes goldgelb mit kräftigem, gereiftem Bukett von Honigmelone und Birne. Runder Körper mit angenehmer Restsüße und harmonischer Säure. Im Abgang lang mit zarter Würzigkeit am Gaumen. Gut kombinierbar mit Kalbfleisch oder Geflügel, aber auch beispielsweise Tafelspitz.

2018 - 0.75l - Alk: 13,5 % vol - RZ: 4,8 g/l - Säure: 5,2 g/l

## **WOHRA – RIESLING**

KAMPTAL DAC

**€ 9,00**

Klassische Steinobst Aromen und würzige Kräuter mit typischer Mineralität. Extraktreicher aber zugleich eleganter und schnörkelloser Körper. Anregende Säure-Restzucker Kombination mit langem Abgang. Ausgezeichnetes Reifepotential. Wird zu asiatischen Gerichten empfohlen aber auch gut zu österreichischen Speisen

2019 - 0.75l - Alk: 12,5 % vol - RZ: 2,5 g/l - Säure: 6,5 g/l

## **STEIN – WELSCHRIESLING**

**€ 7,00**

Grüner Apfel, Zitrusfrüchte mit würziger Kräuternote im Bukett. Frisch und leicht am Gaumen mit der typischen Welschriesling-Säure als Rückgrat. Zurückhaltender, eleganter, leichter, süffiger Wein. Empfehlenswert zu leichten Speisen.

2019 - 0.75l - Alk: 13 % vol - RZ: 1,0 g/l - Säure: 5,3 g/l

## **GEMISCHTER SATZ – SORTENVIELFALT**

**€ 8,00**

In alten Weingärten gemischt gesetzter Roter Veltliner, Gutedel, Neuburger, Rotgipfler, Welschriesling und weitere heimische Sorten. Diese Vielfalt ergibt ein facettenreiches Aroma und einen runden Körper mit harmonischer Frucht am Gaumen. Fruchtiger, leichter und sehr gefälliger Wein, der zu vielen Speisen passt.

2019 - 0.75l - Alk: 12,5 % vol - RZ: 2,6 g/l - Säure: 5,5 g/l

## **KARL - WEIßBURGUNDER**

**€ 8,00**

Leichte Mandelaromen im blumigen Bukett. Halbtrockener, körperreicher Wein mit langem Abgang. Die balancierte Säure harmonisiert perfekt mit der Süße und macht ihn zu einem runden, vollen Pinot Blanc. Zu stärker gewürzten Speisen zu empfehlen.

2019 - 0.75l - Alk: 13 % vol - RZ: 13,7 g/l - Säure: 6,3 g/l

## **KARL - CHARDONNAY**

**€ 8,50**

Goldreflexe. Leichtes Marzipanaroma. Zarte Fruchtsüße mit gutbalancierter Säure am Gaumen. Reich an Extrakt, trotzdem fruchtig und elegant. Langer Abgang. Gut zu kombinierender Speisewein.

2019 - 0.75l - Alk: 13,5 % vol - RZ: 2,9 g/l - Säure: 5,9 g/l

## **HAIDE – GELBER MUSKATELLER**

**€ 9,00**

Aromatischer Muskateller mit feinem Duft nach Holunder und Mango. Fruchtige Eleganz am Gaumen mit einer überraschenden, sehr harmonischen Säure. Animierend und erfrischender Wein. Sehr gut zu orientalisch oder asiatisch gewürzten Speisen.

2019 - 0.75l - Alk: 12,5 % vol - RZ: 1,7 g/l - Säure: 5,7 g/l

# **Rosé**

## **GALGENBERG - ROSÉ**

**€ 6,50**

Aus Zweigelt Trauben gepresst, nach 8 Stunden auf der Maische abgezogen. Klares, zartes Lachs-Rosa. Im Bukett zeigt sich ein Hagebuttenduft unterlegt von dezenter Würznoten. Frischfruchtig am Gaumen. Himbeere gepaart mit einem balancierten, belebenden Säurespiel. Anregender und leichter Wein. Passt gut zu leichten Gerichten aber auch zur Heurigenjause.

2019 - 0.75l - Alk: 12 % vol - RZ: 1,0 g/l - Säure: 5,5 g/l

# Rotweine

## **WOLFSGRABEN - ZWEIGELT**

**€ 6,50**

Ein klassisch ausgebauter Zweigelt. Weichsel-Aromen im Bukett, harmonisch-samtig mit weichen Tanninen. Leichter, typischer Speisebegleiter.

2017 - 0.75l - Alk: 13,0 % vol - RZ: 1,0 g/l - Säure: 4,7 g/l

## **KLEINSTEIN - ST.LAURENT**

**€ 7,00**

Zart harmonisierende Tannine und ein Hauch Himbeere mit ausgewogenem Säurespiel. Komplexer Wein mit hohem Reifepotenzial.

2016 - 0.75l - Alk: 13,0 % vol - RZ: 1,9 g/l - Säure: 4,8 g/l

## **CUVÉE - ZWEIGELT MERLOT**

**€ 7,00**

Eine zarte, gut ausbalancierte Rotweincuvée. Aromatisch im Duft, trockener Charakter mit großer Fruchtfülle.

2016 - 0.75l - Alk: 13,0 % vol - RZ: 2,5 g/l - Säure: 4,6 g/l

## **CUVÉE BARRIQUE - ZWEIGELT MERLOT**

**€ 9,00**

Ein ausbalanciertes Zusammenspiel aus Zweigelt und Merlot, im Barrique Fass ausgebaut. Granatrote Farbe, mit würzigen Röstaromen, anregender Frucht und reifen Tanninen. Perfekt zu geschmortem Rind- oder Wildfleisch mit kräftigen Saucen.

2015 - 0.75l - Alk: 13,5 % vol - RZ: 1,6 g/l - Säure: 5,5 g/l

## **GALGENBERG - ZWEIGELT**

**€ 8,50**

Im großen Holzfass ausgebaut. Harmonischer Zweigelt, rubinrot in der Farbe. Typische Weichsel-Kirschnote gepaart mit gut eingebauten Tanninen. Feiner Speisebegleiter, perfekt zu Pasta.

2017 - 0.75l - Alk: 13,5 % vol - RZ: 1,9 g/l - Säure: 4,9 g/l

**WOLFSGRABEN - CABERNET SAUVIGNON****€ 11,00**

Im Aroma an Brombeeren erinnernd. Ausgewogen in Tannin, Säure und Extrakt. Trocken und tief im Geschmack, sehr samtig am Gaumen – im Barrique ausgebaut. Hohes Lagerpotential. Guter Begleiter zu Steaks.

2011 - 0.75l - Alk: 12,5 % vol - RZ: 3,3 g/l - Säure: 5,0 g/l

**LAUROME - CUVÉE SL-RL-ME****€ 19,00**

St. Laurent, Rösler und Merlot gemeinsam vergoren. Schwarzkirschen, dunkle Schokolade und Anklänge nach reifen Pflaumen, verbunden mit der Vanille des Barrique. Tanninreicher, samtig kräftiger Rotwein, der in dieser Qualität im Kamptal nur alle fünf bis zehn Jahre zu erwarten ist. Sehr fein zu Rind- und Wildgerichten sowie Käse aber besonders gut auch „solo“.

2013 - 0.75l - Alk: 13,9 % vol - RZ: 1,8 g/l - Säure: 4,7 g/l

# Frizzante & Qualitätssekte

## **MUSKATELLER TRAUBENSAFT FRIZZANTE - € 7,00 ALKOHOLFREI**

Elegant prickelnder goldener Saft aus Muskateller Trauben. Fruchtiges Aroma, erinnert an Holunderblüten. Am Gaumen erfrischend prickelnd mit einer fruchtigen Fülle und charakteristischen Süße. Eiskalt perfekt als alkoholfreier Aperitif.

0.75l – Alkoholfrei

## **ROSE FRIZZANTE € 7,00**

Aus Zweigelt Trauben. Prickelnd kommt die zartfruchtige, typische Zweigelt Aromatik voll zur Geltung. Ein wunderbar frischer Sommer -und Festtagsaperitif.

0.75l - Alk: 12,5 % vol

## **FRIZZANTE RIESLING € 8,00**

Für Riesling Liebhaber der perfekte Frizzante. Die feine Marillennote wird durch die zarte Perlage noch intensiver. Pikante Rasigkeit harmonisch verbunden mit einem Hauch von Fruchtsüße.

0.75l - Alk: 12,5 % vol

## **MUSKATELLER SEKT € 12,50**

Duftige Holunderblüten und traubiges Aroma im Bukett. Gut ausbalancierter Körper verbunden mit zart-prickelnder Säure am Gaumen. Am besten sehr gut gekühlt genießen.

0.75l - Alk: 12,5 % vol

## **EXTRA BRUT – GRÜNER VELTLINER € 14,00**

SALON ÖSTERREICH WEIN

Méthode traditionnelle (Flaschengärung). Mehr als ein Jahr auf der Hefe gelegen. Anregendes Mousseaux mit dem typischen Veltliner Pfefferl und durchaus elegantem Körper. Besonders fein als Aperitif, zu Fingerfood und geräucherten Speisen.

2017 – 0,75l - Alk: 12,5 % vol