

Liebe Schlosshotel-Freunde!

Besondere Zeiten erfordern kreative Lösungen, und so freut es mich, dass ich als langjähriger Partner des Schlosshotels auch hier meinen Beitrag leisten kann und Ihnen eine Weinauswahl zu den feinen Gerichten präsentieren darf. Gönnen Sie sich eine genussreiche Zeit! Ihr Christoph Marcabruni (Weinpunkt)

Die Empfehlungen:

Als Aperitif:

Das prickelnde Fräulein Rosè von Döbling, Mayer am Pfarrplatz € 15,00

Ein lebendig-frischer Rosé Sekt, so wie er sein sollte! Floral und aromatisch in der Nase, schmeichelhaft am Gaumen, mit feinen Beerenaromen.

Zum Hirschragout:

Cuvée Ostarrichi 2017, Markus Schuller € 24,00

Blaufränkisch/Merlot, das Beste aus den Rieden, dunkelbeerige Aromen, vielschichtig und dicht; saftig, wuchtig und tiefgründig. Ein großer Roter.

Zur Ente:

St. Laurent Reserve 2017, Franz & Elisabeth Lentsch € 17,00

Schwarzrote Farbe, dunkelbeerige Nase, mit rauchig, blättriger Note, weiche, elegante Struktur, unterstützender Holzeinsatz, extraktsüßer Nachhall, reife Kirschen im Rückgeschmack. *Falstaff: 91 Punkte*

oder:

Pinot Noir Reserve 2017, Andreas Alt € 19,00

Eleganter und finessenreicher Pinot mit vielschichtiger Struktur. In der Nase Waldbeeren, zarter Orangenduft, feine geschmeidige Tannine.

Zu den Wildlaibchen und zum Gulasch:

Zweigelt Quercus 1 2016, Andreas Alt € 12,00

MAGNUM (Jg 2015) € 25,00

Zum Linseneintopf:

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reipersberg 2019, Mathias Ruttenstock € 12,00

frischer intensiver exotischer Duft, würzige Eleganz, klare Mineralik, guter Abgang, 45 Jährige Rebstöcke.

Typischer Veltliner mit Pfefferl. *Weinviertel DAC Champion*

Hier noch eine weitere Auswahl aus unserem Sortiment, das wir gemeinsam mit dem Schlosshotel anbieten und gerne mit dem Essen geliefert wird:

WEISS:

Sauvignon Blanc Federspiel Hartberg 2019, Anton Nothnagl € 14,00

Wiener Gemischter Satz DAC 2018, Rotes Haus € 15,00

Riesling Smaragd Setzberg 2017, Anton Nothnagl € 18,00

ROT:

Zweigelt Himmelreich Reserve 2016, Josef Zeitlberger € 18,00

Cabernet Sauvignon Reserve 2015, Erik Puhr € 15,00

Sekt aus Österreich:

Brut Reserve Sekt g.U., Harkamp € 30,00

Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Blanc, dieser Sekt braucht den Vergleich mit Prickelndem aus der Champagne nicht zu scheuen.