



MÖRBISCHER
PREMIERE

*Mörbischer
Opferball
Wein*

MÖRBISCHER

Falstaff

*Mörbischer
Vetus
Lorchentau*

MÖRBISCHER
SERAVINO

Sie öffnen eine großartige Flasche Wein: Farbe braun, in der Nase Oxidation, vom Gaumen „hätten Sie sich mehr erwartet?!“ ... Gott sei Dank, es gibt eine Vergleichsflasche, die sofort geöffnet wird:

Mit dem Long Cap Schraubverschluss, soll dieses Problem bald Vergangenheit sein. Da wir für unsere Weine ab Jahrgang 2006 nur den besten Alternativ-Verschluss verwenden, setzen wir auf original Stelvin Schraubverschluss.

Warum füllen wir einen Großteil unserer Weine mit Schraubverschluss?

Damit der Wein **100%ig so schmeckt**, wie er im Weingarten gewachsen ist und wie wir ihn mit Sorgfalt für Sie in die Flasche gefüllt haben.

Bestellschein Zimmer Nr.

Name:

Welschriesling 10	3,70€	Fl.	€
Chardonnay 10	3,90€	Fl.	€
Weißburgunder 10	4,00€	Fl.	€
Neuburger 09	4,00€	Fl.	€
Neuburger 10	4,20€	Fl.	€
Riesling 10	3,90€	Fl.	€
Prk 09 (Rose)	3,90€	Fl.	€
Sweet 10	4,50€	Fl.	€
		Fl.	€
Blaufänkisch 09	4,90€	Fl.	€
Zweigelt 09	5,20€	Fl.	€
Cuvée Max 07	8,20€	Fl.	€
Blauf. Reserve 07	8,50€	Fl.	€
Cabernet Sauv. 09	8,00€	Fl.	€
Muzzante	5,50€	Fl.	€
		Fl.	€
		Fl.	€
		Fl.	€
Traubensaft	2,50€	Fl.	€
2er Karton	100€	St.	€
3er Karton	100€	St.	€
Pfand 1l. Flasche	0,30€	St.	€

WS

Weinkarte



Weinhof Schindler

Weißweine

Rheinriesling 2010 trocken

Alc. 11,5% vol-1,0g RZ-9,0%o Säure
Pfirsich-Marillenduft, mit elegantem und frischem Körper;

Welschriesling 2010 trocken

Welschriesling
Alc. 11,0% vol-1,0g RZ-7,9%o Säure
Helles gelb, fruchtige Citrusnase, leichter fruchtiger Wein;

Weißer Burgunder 2010 trocken

Alc. 12% vol-1,0g RZ-7,4%o Säure
fein-duftiger Burgunder mit knackiger Säure ;

Chardonnay 2010 trocken

Alc. 12,5% vol-1,0g RZ-7,8%o Säure
Helles geschliffenes gelb, schöne Nase;

Neuburger 2009 trocken

Alc. 11,5% vol-1,0g RZ-5,9%o Säure
Helles Gelbgrün, feine, einladende Fruchtaromen, elegant nussige Struktur, am Gaumen gutes Spiel von Säure und Frucht,

Neuburger 2010 lieblich

Alc. 10,5% vol-1,0g RZ-8%o Säure
Mittleres strohgelb, exotische Frucht;

Sweet 2010 lieblich

Muskat Ottonel
Alc. 9,5% vol-1,0g RZ-6,5%o Säure
Fein-würziges Muskatbukett mitangenehm milder Säure

Rotweine

Blaufränkisch Classic 2009 trocken

Alc. 13% vol-1,0g RZ-5,3%o Säure
Tiefes Rubin, schwarzer Kern, ausgeprägte tiefe Nase nach dunklen Beeren;

Zweigelt Classic 2009 trocken

Alc. 13% vol-1,0g RZ-4,8%o Säure
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand.
In der Nase feine Zwetschkenaromen, Kräuterwürze, zart blumig. Mittlerer Körper, frische Erdbeeranklänge,
Aufgenommen im Falstaff Rotweinguide 2010/11

Blaufränkisch Reserve 2007 trocken

Alc. 13,5% vol-1,0g RZ-5,3%o Säure
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase einladende Kirschenfrucht, zart nach Zwetschken, feine Kräuterwürze, mineralische Anklänge. Am Gaumen feine Weichselfrucht, lebendig und mit einer knackigen Säurestruktur ausgestattet, rotbeeriger Abgang, zitroniger Nachhall, mittlere Länge.
Aufgenommen im Falstaff Rotweinguide 2009/2010

Cuvée Maximilian 2007 trocken

Alc. 13,5% vol-1,0g RZ-5,2%o Säure
Dunkles Rubin, schwarzer Kern, Anklänge an schwarze Kirschen und Cassis, fest und komplex am Gaumen, weiche Tanninstruktur, langer Abgang.
Aufgenommen im Falstaff Rotweinguide 2010/11

Cabernet Sauvignon Exclusive 2009 trocken

Alc. 13% vol-1,0g RZ-5,2%o Säure
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezenter Wasserrand. Zart blättrig unterlegtes Brombeerkonfit, ein hauch Cassis, zart nach Nougat und Zitruszesten. Mittlere Komplexität, frische Weichselfrucht, lebendig strukturiert, rotbeeriger Nachhall;
Aufgenommen im Falstaff Rotweinguide 2012

Rosewein

Pink 2009 trocken

Blaufränkisch Rose
Alc. 10% vol-1,0g RZ-7,1%o Säure
Geschliffene Wildrosenfarbe, eleganter frischer Körper

Frizzante

Muzzante 2010 trocken

Alc. 10% vol
Ein herrlich erfrischendes Sommergetränk
Mit einer faszinierenden Frucht

WEINHOF SCHINDLER

Weinhof Schindler
Rusterstrasse 16
7072 Mörbisch am See

Telefon: +43 699 15088252
E-Mail: info@weinhof-schindler.at
www.weinhof-schindler.at

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.