







Expertise Grüner Veltliner „frisch geschlüpft“ 2024

Weinname	GV frisch geschlüpft		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Grüner Veltliner		
Ab Hof Preis	7,90 €		
vorhandener Alkohol	12,5%		
Restzucker in g/l	2,8		
Säure in g/l	5,7		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton		
Stil	frisch fruchtig lebendig		
Speisenempfehlung	als Aperitif; Wein zur Wirtshausküche, besonders Schnitzel und Gans		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Unser frisch geschlüpft - Grüner Veltliner präsentiert sich als Vorbote für den neuen Jahrgang fruchtig und lebendig für Ihr Vergnügen. Erhältlich ab ca. November bis ca. Ende Januar. • Junge Anlagen auf Lehm & Löss Böden. • klassisch im Stahltank ausgebaut. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 1669175	EAN-Code Karton	 9 120022 1669205



Expertise WV DAC Grüner Veltliner Lehm & Löss 2024

Weinname	WV DAC GV Lehm & Löss		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Grüner Veltliner		
Ab Hof Preis	7,90 €		
vorhandener Alkohol	12,5%		
Restzucker in g/l	4,4		
Säure in g/l	5,6		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton		
Stil	fruchtig, feinwürzig, trinkanimierend		
Speisenempfehlung	Wiener Schnitzel und traditionellen österreichischen Küche		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Der fruchtige, feinwürzige Veltliner stammt aus drei Rieden. Die unterschiedlichen Böden entfalten eine komplexe Vielschichtigkeit. • Bei der Bodenbeschaffenheit handelt es sich hierbei um lehmige, sanfte Lösshügel • klassisch im Stahltank ausgebaut 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 66902 1	EAN-Code Karton	 9 120022 66910 6



Expertise WV DAC Grüner Veltliner Ried Wiege 2024

Weinname	WV DAC GV Ried Wiege		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Grüner Veltliner		
Ab Hof Preis	9,50 €		
vorhandener Alkohol	12,5%		
Restzucker in g/l	4,0		
Säure in g/l	5,6		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton		
Stil	fruchtig, mineralisch, pfeffrig , würzig		
Speisenempfehlung	Wiener Schnitzel und traditionellen österreichischen Küche		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> Die Wiege ist eine Kessellage mit Lössboden, dort gedeiht dieser fruchtige ausdrucksvolle Veltliner. <p>Kräftiges, klares Goldgelb mit grünen Reflexen</p> <p>in der Nase komplexes Pfefferl und gelbe Fruchtkombination – Apfel, Pfirsich und Kräuter; finessenreiche Exotik und animierende Säure</p> <ul style="list-style-type: none"> sanfte Lösshügel, kühle Lage Im Stahltank vergoren und ausgebaut auf einen kleinen Teil ganzer Beeren 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669014	EAN-Code Karton	 9 120022 669113




Expertise Grüner Veltliner Ried Rustenberg 2024

Weinname	GV Rustenberg		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Grüner Veltliner		
Ab Hof Preis	11 €		
vorhandener Alkohol	13%		
Restzucker in g/l	6,2		
Säure in g/l	5,6		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton / auch in der Magnum 1,5l erhältlich		
Stil	tropisch fruchtig, cremig		
Speisenempfehlung	passt zu asiatisch, thailändischen Gerichten, Fischvariationen und würzige Hartkäsesorten		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> Ananas in der Nase, tropische Früchte am Gaumen, cremiger Abgang Mineralischer Veltliner. Der Lagenwein von der Südlage mit Molasseboden. Die Bodenbeschaffenheit der sonnenverwöhnten Südlage mit Molasseboden ist sehr sandig und kalkreich. Man findet sehr viele versteinerte Muschelablagerungen Im Stahltank vergoren und ausgebaut auf einen kleinen Teil ganzer Beeren 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669038	EAN-Code Karton	 9 120022 669212



Expertise WV DAC Grüner Veltliner Reserve Ried Steinberg 2023

Weinname	WV DAC GV Reserve Ried Steinberg		
Jahrgang	2023		
Rebsorte	Grüner Veltliner		
Ab Hof Preis	17 €		
vorhandener Alkohol	13,5 %		
Restzucker in g/l	4,8		
Säure in g/l	5,5		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen im Karton		
Stil	Elegant, kraftvoll, mineralisch, würzig präsentiert sich dieser Veltliner.		
Speisenempfehlung	typisch österreichische Küche – Schweinsbraten, Schnitzel, Brettljause, Käseplatte		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> Opulenter Grüner Veltliner aus der Riede Steinberg. Vanille, Kräuter, Honig und Grapefruit Die Bodenbeschaffenheit der Riede Steinberg ist sehr sandig, und steinig/schottrig. Vergoren auf einen kleinen Teil ganzer Beeren in kleinen, gebrauchten Eichen und Akazienfässer. 		
EAN-Code Flasche	 9 1 2 0 0 2 2 1 6 6 9 2 6 7	EAN-Code Karton	 9 1 2 0 0 2 2 1 6 6 9 3 4 2



Expertise Grüner Veltliner Grande Reserve Urmeer 2023

Weinname	GV Grande Reserve Urmeer		
Jahrgang	2023		
Rebsorte	Grüner Veltliner		
Ab Hof Preis	24 €		
vorhandener Alkohol	13,5 %		
Restzucker in g/l	7,0		
Säure in g/l	5,6		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / erhältlich im 6er Karton oder 3er Geschenkkarton / auch in der Magnum 1,5l erhältlich		
Stil	Elegant, kraftvoll, körperreich, cremig		
Speisenempfehlung	Gegrilltes, passt auch zu Rind und Wild		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Fruchtmix aus Honigmelone, Mango, Ananas, kandierter Orange und zarter Würze; feiner Tabak und Vanille in der Nase, saftig und Fruchttief am Gaumen, körperreich; Viel Fruchtschmelz im Finish, gute Länge • Die handverlesenen Trauben für diesen Wein stammen aus der Ried Rustenberg mit Molasseboden/Muschelkalk. • Vergoren auf einen kleinen Teil ganzer Beeren in kleinen, neuen Eichen und Akazienfässer. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669229	EAN-Code Karton	 9 120022 669847 3er Karton  9 120022 669908 6er Karton



Expertise Chardonnay 2024

Weinname	Chardonnay		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Chardonnay		
Ab Hof Preis	9,50 €		
vorhandener Alkohol	13 %		
Restzucker in g/l	12,3		
Säure in g/l	6,0		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen im Karton		
Stil	exotisch fruchtig, cremig		
Speisenempfehlung	ideal zu hellem Fleisch, Cremesuppen und zur italienischen Küche		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Dieser fruchtig-cremige Chardonnay stammt aus zwei sonnenverwöhnten Lagen am Rustenberg mit Molasseboden/Muschelkalk. Ein junger und ein alter Weingarten entfalten ein spannendes und vielschichtiges Geschmackserlebnis. • 10% Most wird separat in einem kleinen Eichenfass vergoren und der Rest im Stahltank auf einen kleinen Teil ganzer Beeren ausgebaut und vergoren. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669052	EAN-Code Karton	 9 120022 669120



Expertise Riesling Ried Steinberg 2024

Weinname	Riesling Ried Steinberg		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Riesling		
Ab Hof Preis	9,50 €		
vorhandener Alkohol	12,0 %		
Restzucker in g/l	6,1		
Säure in g/l	6,1		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen im Karton		
Stil	mineralisch würzig, finessenreich		
Speisenempfehlung	helles Fleisch, Fisch, Pasta		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Würzig in der Nase, Orangenzeste und Steinobstfrucht am Gaumen. weißer Weingartenpfirsich und etwas Ananas • Dieser Riesling stammt aus der Ried Steinberg, welche eine sehr schottrige und sandige Bodenbeschaffenheit aufweist. • Vergoren und ausgebaut auf einem kleinen Teil ganzer Beeren 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669045	EAN-Code Karton	 9 120022 669137



Expertise Sauvignon Blanc 2024

Weinname	Sauvignon Blanc		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Sauvignon Blanc		
Ab Hof Preis	9,50 €		
vorhandener Alkohol	12,0%		
Restzucker in g/l	4,0		
Säure in g/l	5,6		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton		
Stil	Elegant, fruchtig, verspielt		
Speisenempfehlung	Fisch, Meeresfrüchte, Spargelsaison		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Eleganter und feingliedriger Sauvignon Blanc. In der Nase Holunder und Stachelbeere, Wiesenkräuter, Anklänge von Paprikaschoten, vielschichtig; Am Gaumen belebendes Frucht-Säurespiel • Unser Sauvignon Blanc wächst in der Ried Wiege, Diese Kessellage auf Löss sorgt für ein tolles Klima und ist ein Wasserspeicher. • klassisch im Stahltank ausgebaut 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669007	EAN-Code Karton	 9 120022 669199



Expertise REBHUHN – gemischter Satz Weiß 2024

Weinname	REBHUHN- Gemischter Satz		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	gemischter Satz weiß		
Ab Hof Preis	9,50 €		
vorhandener Alkohol	12,0%		
Restzucker in g/l	3,7		
Säure in g/l	5,8		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen im Karton		
Stil	sehr fruchtbetont und finessenreich, hoher Spaßfaktor garantiert		
Speisenempfehlung	Ein perfekter kulinarischer Begleiter zur österreichischen Küche. Aperitif, fruchtige Vorspeisen, Salate, Geflügel		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • In der Nase komplexe Fruchtkombination – Holunderblüte, Apfel, Pfirsich und Kräuter; • Verwurzelt in den begrünten Böden der Weingärten von Julius. Da spielt auch das Rebhuhn eine besonders große Rolle denn seit hunderten Jahren lebt es da, wo Gleichgewicht ist. Wo es auftaucht, ist gesunde Vielfalt gewiss. Es freut uns, dass das Rebhuhn unsere Weingärten als Unterschlupf und Aufenthalt nutzt und darf daher das Etikett unsere Rebhuhnlinie schmücken. • passend dazu präsentiert sich unser gemischter Satz sehr belebend fruchtig und ist der ideale Begleiter an heißen Sommertagen. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669779	EAN-Code Karton	 9 120022 669953



Expertise REBHUHN – gemischter Fratz Rosé 2024

Weinname	REBHUHN- Gemischter Fratz		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	40% Cabernet Franc – 40% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot		
Ab Hof Preis	8,50 €		
vorhandener Alkohol	12,0%		
Restzucker in g/l	4,1		
Säure in g/l	5,4		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen im Karton		
Stil	sehr fruchtbetont und lebendig, hoher Spaßfaktor garantiert		
Speisenempfehlung	Feiner Sommeraperitif. Fisch, Gemüsegerichte und mediterrane Küche; Heurigenjause		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • leuchtendes Rosa, Kirschen; Rote Johannisbeeren/Ribiseln, Cassis, Walderdbeeren und aromatische Kräuter, weißer Pfeffer, Paprika; • Verwurzelt in den begrünten Böden der Weingärten von Julius. Da spielt auch das Rebhuhn eine besonders große Rolle denn seit hunderten Jahren lebt es da, wo Gleichgewicht ist. Wo es auftaucht, ist gesunde Vielfalt gewiss. Es freut uns, dass das Rebhuhn unsere Weingärten als Unterschlupf und Aufenthalt nutzt und darf daher das Etikett unsere Rebhuhnlinie schmücken. • passend dazu präsentiert sich unser gemischter Fratz sehr belebend fruchtig und ist der ideale Begleiter an heißen Sommertagen. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669359	EAN-Code Karton	 9 120022 669366



Expertise St Laurent 2021

Weinname	St Laurent		
Jahrgang	2021		
Rebsorte	St Laurent		
Ab Hof Preis	9 €		
vorhandener Alkohol	13%		
Restzucker in g/l	3,7		
Säure in g/l	4,9		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen im Karton		
Stil	elegant-charmanter fruchtiger Rotwein mit sehr schmeichelndem Tannin		
Speisenempfehlung	leichte Sommergerichte mit Tomaten, orientalisch gewürztes Fleisch		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Rubinrote Farbe. Fruchtiges Weichselaroma in der Nase. Feste Struktur und klare Frucht am Gaumen <p>Am Gaumen würzige Aromen und harmonisch-ausbalanciertes Tannin-Frucht-Spiel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • unser St. Laurent liegt zwei Jahre im großen Eichenfass und ist der ideale Wein für viele Gelegenheiten – ein leichter, trinkfreudiger Rotweingenuss • Die Riede Johannisberg ist eine Hanglage mit Molasseboden. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669090	EAN-Code Karton	 9 120022 669151





Expertise Zweigelt 2021

Weinname	Zweigelt		
Jahrgang	2021		
Rebsorte	Zweigelt		
Ab Hof Preis	9 €		
vorhandener Alkohol	13 %		
Restzucker in g/l	3,5		
Säure in g/l	5,0		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen im Karton		
Stil	saftig, finessenreich und ausdrucksstark, spürbares Tannin perfekt eingebaut		
Speisenempfehlung	Carpaccio, Teig- und Gemüsegerichte, Braten vom Schwein oder Rind.		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Ein finessenreicher Zweigelt im großen Holzfass ausgebaut. Einladendes Bukett nach schwarzen Kirschen, roten Beerenfrüchten, feinherb und vollmundig im Geschmack. <p>Am Gaumen würzige Aromen und verspieltes, präsenes Tannin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unser Zweigelt steht auf der Ried Steinberg, welche eine sehr sandige und schottrige Bodenbeschaffenheit aufweist. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669076	EAN-Code Karton	 9 120022 669335



Expertise Johannisberg Cuvée 2022

Weinname	Johannisberg		
Jahrgang	2022		
Rebsorte	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon		
Ab Hof Preis	11,50 €		
vorhandener Alkohol	13,5 %		
Restzucker in g/l	2,4		
Säure in g/l	4,6		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton / auch in der Magnum 1,5l erhältlich		
Stil	Elegant, kraftvoll, körperreich mit einem schönen Schmelz		
Speisenempfehlung	Ideal zu Rind, Lamm und Wild; Zu kräftigen Fleischgerichten wie Steaks und Bratenvariationen		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • In der Nase reife Brombeeren mit einem feinen Vanilleton und Schokolade untermalt. Am Gaumen Johannisbeernoten und feine Würze, samtiges Tannin, schöne Frucht. • 18 Monate im Barriquefass Eiche gereift. • Die Riede Johannisberg ist eine Hanglage mit Molasseboden. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669083	EAN-Code Karton	 9 120022 669281



Expertise Gewürztraminer Spätlese 2021

Weinname	Gewürztraminer Spätlese		
Jahrgang	2021		
Rebsorte	Gewürztraminer		
Ab Hof Preis	0,375 Liter 8 € / 0,75 Liter 16 €		
vorhandener Alkohol	11%		
Restzucker in g/l	116		
Säure in g/l	5,9		
Füllmenge/Verpackung	0,375 l pro Flasche / 15 Fl. pro Karton oder 0,75 l pro Flasche / 6 Fl. pro Karton		
Stil	süß, aromatisch-fruchtig,		
Speisenempfehlung	zu Leberpastete als Vorspeisenwein; Dessert, Kuchen, Süßspeisen mit Kompott; gereifter Hartkäse oder Blauschimmel/Edelschimmel; asiatische Küche		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • leuchtet im intensiven Goldgelb; in der Nase verführerischen Duftnoten, nach Rosenblüten, Dörrobst und Zitrusfrüchte. Am Gaumen fruchtig, milder Honiggeschmack begleitet von intensiver Saftigkeit, mit angenehmer Restsüße und fein eingebundener Säure. • klassisch im Stahltank ausgebaut • Südlage Ried Rustenberg mit Molasseboden/Muschelkalk 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 166980 9 0,375Liter	EAN-Code Karton	 9 120022 166981 6 15Fl. 0,375l
	 9 120022 166982 3 0,75Liter		 9 120022 166983 0 6 Fl. 0,75l



Expertise Gelber Muskateller Frizzante 2024

Weinname	Gelber Muskateller Frizzante		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Gelber Muskateller		
Ab Hof Preis	9,50 €		
vorhandener Alkohol	12 %		
Restzucker in g/l	Extra Trocken 14		
Säure in g/l	5,9		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton		
Stil	fruchtig, lebendig, animierend prickelnd		
Speisenempfehlung	als Aperitif oder passend zu Dessert mit Topfen und Früchten		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Traubig- fruchtig in der Nase, am Gaumen zart perlend mit typischer Muskatellerfrucht. • klassisch im Stahltank ausgebaut und mit Kohlensäure versetzt • Bei der Bodenbeschaffenheit handelt es sich hierbei um lehmige, sanfte Lösshügel 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669243	EAN-Code Karton	 9 120022 669274

Expertise Cabernet Franc Frizzante 2024

Weinname	Cabernet Franc Frizzante Rosé		
Jahrgang	2024		
Rebsorte	Cabernet Franc		
Ab Hof Preis	9,30 €		
vorhandener Alkohol	12,5%		
Restzucker in g/l	Extra Trocken 14		
Säure in g/l	5,9		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton		
Stil	fruchtig, lebendig, animierend prickelnd		
Speisenempfehlung	als Aperitif oder passend zu Dessert mit Erdbeeren		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren, am Gaumen zart perlend gepaart mit Noten von rotem Paprika. • klassisch im Stahltank ausgebaut und mit Kohlensäure versetzt • Bei der Bodenbeschaffenheit handelt es sich hierbei um Molasseboden/Muschelkalk. 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 669373	EAN-Code Karton	 9 120022 669380

Expertise Gewürztraminer Haut an Haut 2023

Weinname	Gewürztraminer Haut an Haut		
Jahrgang	2023		
Rebsorte	Gewürztraminer		
Ab Hof Preis	13 €		
vorhandener Alkohol	14%		
Restzucker in g/l	6,0		
Säure in g/l	6,0		
Füllmenge/Verpackung	0,75 l pro Flasche / 6 Flaschen pro Karton		
Stil	kraftvoll, körperreich saftig, finessenreich und ausdrucksstark, spürbares Tannin perfekt eingebaut		
Speisenempfehlung	Asiatische oder Indische Küche, Käse, Wildpasteten, Gansl-Saison;		
Weinbeschreibung	<ul style="list-style-type: none"> • leuchtet im intensiven Goldgelb; • in der Nase verführerischen Duftnoten, nach Rosenblüten, Dörrobst, Veilchen und Zitrusfrüchte. Am Gaumen schöne reife Frucht begleitet von intensiver Saftigkeit mit fein eingebundener Säure, würzigem Abgang und perfekt eingebundenem Tannin; • auf ganzen ungequetschten Beeren mit ca. 25% gepresstem Saft im offenen Stahltank vergoren • Südlage Ried Rustenberg mit Molasseboden/Muschelkalk 		
EAN-Code Flasche	 9 120022 166944 1	EAN-Code Karton	 9 120022 166945 8
	0,75Liter		6 Fl. 0,75l