

## Süßweine

Inhalt: 375 ml

### **Gewürztraminer Barrique | Auslese lieblich**

Ausgezeichnet mit einer **GROSSEN Gold Medaille** bei der *Vino Vita 1996 | Zagreb*  
*A LA CARTE-Bewertung – 90 Punkte (Verkostung seltener weißer Rebsorten)*  
strohgelb, intensiv blumiges Bukett, zarte Vanillenuance, langer harmonischer Abgang

### **Gewürztraminer 2000/2001 | Beerenauslese lieblich**

sattes Gelb, kräftig, körperreich und alkoholbetont mit aprikosenartigen Duftaromen

### **Gewürztraminer 2003 | Beerenauslese süß**

Ausgezeichnet mit einer **Gold Medaille** bei der *MUVINA 2004 | Presov (Slowakei)*  
**87,00 Punkte Bewertung** beim 4. Burgenländischen Prädikatsweinform  
goldene Farbe, integriertes Rosenholz mit Duft nach Rosinen und einer milden Süße

### **Bouvier 2006 | Beerenauslese süß**

Ausgezeichnet mit einer **Silber Medaille** beim *AWC Vienna Tasting 2007*  
gelb, Dufte nach reifen Birnen, rosinenartiger Gaumen, ein mit eleganter Süße  
abgerundeter Abgang

### **Riesling 2006 | Beerenauslese süß**

Ausgezeichnet mit einer **Silber Medaille** beim *AWC Vienna Tasting 2007*  
helles Gelb, Duft nach Aprikosen, attraktive Säure mit einem erfrischenden Nachhall

### **Zweigelt 2006 | Beerenauslese süß**

Ausgezeichnet mit einer **Silber Medaille** beim *AWC Vienna Tasting 2007*  
rot-goldiger, seidiger Glanz, angenehme Botrytisnase, dezente Note nach reifen trockenen  
Früchten (Marille, Feige), delikate Süße, feines Säurespiel, eleganter Abgang

### **Zweigelt 2004 | Trockenbeerenauslese süß**

Ausgezeichnet mit einer **Gold Medaille** der *DENVER International Wine Competition*  
Ausgezeichnet mit einer **Silber Medaille** beim *AWC Vienna Tasting 2007*  
**89,60 Punkte Bewertung** beim 4. Burgenländischen Prädikatsweinform  
eine an Bronze erinnernde Farbe, Rumpflaumen- und getrocknete Kernobst-Aromen mit  
einer wohlfühlenden, schmeichelnden Säure

### **Weißburgunder 2004 | Trockenbeerenauslese süß**

Ausgezeichnet mit einer **Gold Medaille** der *DENVER International Wine Competition*  
Ausgezeichnet mit einer **Silber Medaille** beim *AWC Vienna 2007 Tasting*  
**88,00 Punkte Bewertung** beim 4. Burgenländischen Prädikatsweinform  
goldgelb, kräftig entfaltende Honigfinesse mit Edelkastanie kombiniert, extraktreich,  
essenreicher Nachhall

### **Weißburgunder 2003 | Trockenbeerenauslese süß**

honiggelb, typische Botrytisnoten, Duft nach reifen Rosinen, kräftiger und dichter Gaumen,  
alkoholbetonter Nachklang

### **Weißburgunder/Riesling 2001 | Trockenbeerenauslese süß**

Ausgezeichnet mit einer **Gold Medaille** bei der *VINO LJUBLJANA 2005*  
honiggelb, elegante Restsüße, Duftnuancen nach getrockneten Feigen und Datteln,  
angenehme Fruchtsäure verleiht harmonischen Abgang

**Gewürztraminer 2004** | Trockenbeerenauslese süß

*Ausgezeichnet mit einer **Gold Medaille** und einer **Platin Medaille** als Punktesieger bei der SHANGHAI International Wine & Spirits Fair 2006*

gelb, Duft nach schwarzem Tee mit Blutorangenaromaten, vollmundig, kräftig, lang anhaltend mit einem karameligen Finish

**Scheurebe 2006** | Trockenbeerenauslese süß

*Ausgezeichnet mit einer **Gold Medaille** beim AWC Vienna 2007 Tasting*

sattes Gelb, zarte harmonische Pfirsicharomen vereint mit Honigdüften, fruchtig, geschmeidiger Abgang

## Handverarbeitete SÜSSWEIN-RARITÄTEN

**Ein besonderes Steckenpferd von Helmut Gangl!**

Ausschließliche Handarbeit – von der Pflege der Trauben über die Lese bis hin zum Pressen - zeichnet diese Süßwein-Raritäten aus. Diese besonderen Weine werden ohne maschinellen Einsatz hergestellt und selbst die Trauben nur mit Hilfe einer Korbpresse „mit der Hand“ gepresst, wodurch die Sortentypizität des Weines besonders herausgearbeitet wird.

OPAL - **Zweigelt 2000** | Auslese süß

**Bouvier 2001** | Ausbruch süß

**Zweigelt 2001** | Trockenbeerenauslese süß

ESSENZIA - **Bouvier 2001** | Trockenbeerenauslese süß

Für weitere Informationen stehen wir gerne auch telefonisch zur Verfügung:  
T +43 (0)664 454 25 21 oder +43 (0)664 648 23 13