



## Weinliste - Lieferservice oder Abholservice 11:30 - 21:00 Uhr Mittwoch bis Samstag

### Schaumweine

<b>Frizzante Muskat Ottone Weingut Preschitz</b>	<b>Burgenland / Neusiedlersee</b>	<b>8,50 €</b>
11% Vol, trocken ausgebaut , Hollunderblüte gelber Apfel, angenehme Süße		
<b>Frizzante Rose Weingut Preschitz</b>	<b>Burgenland / Neusiedlersee</b>	<b>8,50 €</b>
11%Vol, trocken ausgebaut, St. Laurent, rote Beeren Kirsche, fruchtig		
<b>Prickelnde Liebe Rotweine Lang</b>	<b>Mittelburgenland</b>	<b>12,50 €</b>
10,5% Vol, gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, für jeden Hugo Liebhaber das Highlight		
<b>Franciac Brut Ferghettina</b>	<b>Lombardei Italien</b>	<b>27,50 €</b>
12,5% Vol, 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 36 Monate traditionelle Flaschengärung, reife Aprikose, florale Noten, Hauch von Mandeln		
<b>Cremant Moun Moulin Clos Mon Vieux Moulin</b>	<b>Luxemburg</b>	<b>17,50 €</b>
12,5% Vol, traditionelle Flaschengärung, Brut, Riesling, Auxerrois, PinotBlanc, 24 Monate in der Flasche, elegant, feine Perlage		

### Champagner

<b>Pinot Chevauchet Premier Crut Extra Brut</b>	<b>Champagne / Frankreich</b>	<b>33,00 €</b>
12% Vol, Perfekt zu Meeresfrüchte oder als Aperitiv, Grapefruit Limette und eine leichte Mineralität		
<b>Pinot Chevauchet Millesime 2010</b>	<b>Champagne / Frankreich</b>	<b>41,50 €</b>
12% Vol, Reiner Chardonnay, erfrischend, cremig, leichte Brioche Noten, perfekt als Aperitiv, zu hellem Fleisch, Meeresfrüchten		
<b>Champagne Infinite eight Black edition</b>	<b>Champagne / Frankreich</b>	<b>42,00 €</b>
12,5% Vol, Brut, trocken ausgebaut, stark limitierter einzigartiger Champagner, leichte Zitrusnoten, Toast, zu Fisch, hellem Fleisch, Gemüse		

## Weißwein Österreich

<b>Wiener Gemischter Satz Mayer am Pfarrplatz</b>	<b>Wien</b>	<b>12,50 €</b>
2019, 12,5% Vol, trocken ausgebaut, Birne Zitrus, grüner Apfel, am Gaumen erfrischend und saftig, perfekt zu Geflügel, Schwein und Gemüse		
<b>Grüner Veltliner Grinzing Mayer am Pfarrplatz</b>	<b>Wien</b>	<b>18,00 €</b>
2019, 13,5% Vol, gelber Apfel, leichte Würze, perfekt zur deftigen Küche		
<b>Gelber Muskateller Mayer am Pfarrplatz</b>	<b>Wien</b>	<b>16,00 €</b>
2019, 12,5% Vol, trocken ausgebaut, Hollunderblüten, Zitruszesten lebendig trinkanimierend am Gaumen, perfekter Apperitiv, zu leichten Speisen		
<b>Grüner Veltliner Weinvi Gerhards J. Lobner</b>	<b>Weinviertel / Niederösterreich</b>	<b>12,00 €</b>
2019, 13,5% Vol, trocken ausgebaut, sehr feine saftige Frucht, gelber Apfel,		
<b>Riesling an der Mach Gerhards J. Lobner</b>	<b>Weinviertel / Niederösterreich</b>	<b>11,50 €</b>
2019, 13,5%Vol., trocken ausgebaut am Gaumen feine würzige Fruchtaromen,		
<b>Weissburgunder Seelekti Preschitz</b>	<b>Burgenland / Neusiedl</b>	<b>9,00 €</b>
2018, 13,5%Vol, trocken ausgebaut, frische Birne leicht nussig		
<b>Chardonnay Seelektion Preschitz</b>	<b>Burgenland / Neusiedl</b>	<b>12,00 €</b>
2017, 13,5% Vol, trocken ausgebaut, leichte Vanille Briosche, aus dem Barrique Holz		
<b>Herrenberg Welschriesli Thaller</b>	<b>Steiermark</b>	<b>9,00 €</b>
2019, 11,5%vol, trocken, frische Wiesenkräuter in der Nase reife Williamsbirne am Gaumen		
<b>Sauvignon Blanc Thaller</b>	<b>Steiermark</b>	<b>12,50 €</b>
2019, 12,5% Vol, trocken ausgebaut, reife Exotic, Stachelbeere, Limette, zu Fisch, Fleisch und Spargel		
<b>Sauvignon Blanc Waldschütz</b>	<b>Kamptal</b>	<b>13,00 €</b>
2019, 12,0%Vol, trocken ausgebaut, gelbe Paprika, Hollunderblüte, schwarze Johannisbeere, zu gegrilltem oder geräucherten Fisch, Meeresfrüchte		
<b>Grüner Veltliner Ried Sta Waldschütz</b>	<b>Kamptal</b>	<b>9,50 €</b>
2018, 12,5%Vol, Lagenwein, Steinobst Limone, brillante Säure, erfrischender Abgang, zur Brotzeit		

## Weißwein Deutschland

<b>Weissburgunder Villa Wolf</b>	<b>Pfalz</b>	<b>10,00 €</b>
2019, 12%Vol, trocken ausgebaut, eleganter und finessenreich, duftige Nase, zu Gemüse und Fisch		
<b>Grauburgunder Villa Wolf</b>	<b>Pfalz</b>	<b>10,00 €</b>
2019, 12,5%Vol, trocken ausgebaut, feiner Schmelz, wunderbare Aromatik, sehr feine Säurestruktur, viel Trinkfreude		
<b>Riesling Wachenheimer ( Villa Wolf</b>	<b>Pfalz</b>	<b>16,00 €</b>
2018, 12,5%Vol, trocken ausgebaut, sehr fruchtbetont und mineralisch		

<b>Riesling feinherb</b>	<b>W.E. Frank</b>	<b>Rheinhessen</b>	<b>8,80 €</b>
2018, 12,5%Vol, feinherb, leichte Spritzigkeit, angenehme reife Frucht, Birne Aprikose, perfekt für leicht scharfes Essen , optimaler Käsebegleiter			

<b>Chardonnay</b>	<b>Lisa Bunn</b>	<b>Rheinhessen</b>	<b>10,50 €</b>
2018, 13,0%Vol, trocken ausgebaut, durch den Kalkboden eine schöne Mineralische Note, Fruchtbeton			

<b>Riesling Kalkstein</b>	<b>Lisa Bunn</b>	<b>Rheinhessen</b>	<b>10,50 €</b>
2018, 12,5%vol, Grapefruit, Limette,			

## Weißwein Italien

<b>Labae Vermentino</b>	<b>Agricola Bingiateres</b>	<b>Sardinien</b>	<b>13,50 €</b>
2018, 12,5%Vol, trocken ausgebaut, frische Fruchtnoten, am Gaumen ausgewogen, moderate Säure, weicher Abgang			

<b>Lugana DOC</b>	<b>Palladio</b>	<b>Venetien</b>	<b>11,50 €</b>
2019, 12,5%Vol, trocken ausgebaut, zu Vorspeisen, Pasta und Fisch, zarte Frucht, viel Schmelz			

## Rose

<b>Lumera</b>	<b>Donnafugata</b>	<b>Sizilien</b>	<b>12,00 €</b>
2019, 12% Vol, trocken ausgebaut, Cuvee aus Syrah, Nero Tavola, Pinot Nero und Tannat, fruchtige Noten, Antipasti, Geflügel und Käse			

<b>Rose Molaris</b>	<b>Clos Mon Vieux Freres</b>	<b>Luxemburg</b>	<b>11,00 €</b>
2019, 12%Vol, trocken ausgebaut, florale Noten, exotische Früchte, Pasta Pizza, Meeresfrüchten			

## Rotweine Österreich

<b>Zweigelt</b>	<b>Weingut Leitner</b>	<b>Burgenland / Gols</b>	<b>9,50 €</b>
2019, 12,5%Vol., trocken ausgebaut, Duft Kirsche, Minze Yoghurt, saftiger milder Abgang, feine Tannine			

<b>Pinot Noir Schafleiten</b>	<b>Weingut Leitner</b>	<b>Burgenland / Gols</b>	<b>19,50 €</b>
2013, 13%Vol, trocken ausgebaut, im Duft nach Himbeere und Flieder, feinwürzig und mineralisch. Langer würziger Abgang, ideal zum Wild			

<b>Neusiedlersee DAC</b>	<b>Preschitz</b>	<b>Burgenland / Neusiedl</b>	<b>8,50 €</b>
Zweigelt, 2018, 13%Vol, trocken ausgebaut, Weichsel, zarte Tannine, Fruchtsüße im Abgang			

<b>Cabernet Sauvignon Seel Preschitz</b>		<b>Burgenland / Neusiedl</b>	<b>9,50 €</b>
2016, 14%Vol, trocken ausgebaut, schwarze Johannisbeere, Beerenkonfit			

<b>Cuvee Seelektion</b>	<b>Preschitz</b>	<b>Burgenland / Neusiedl</b>	<b>10,50 €</b>
2018, 13,5%Vol, trocken ausgebaut, Blauer Zweigelt - Blaufränkisch, schwarzer Holler, Brombeere, leichte Röstaromatik			

**St. Laurent**                      **Rotweine Lang**                      **Mittelburgenland**                      **11,50 €**  
2018, 13,5%Vol, trocken ausgebaut, elegant samtig weich, Appetitanreger, Allrounder, zu hellem Fleisch und Nudeln

**Rochus**                      **Thaller**                      **Steiermark**                      **19,50 €**  
2013, 13,5%Vol, trocken ausgebaut, Cabernet Sauvignon, Merlot Zweigelt, Dörrfrucht, kräftige Tannine, Zimtnoten edle Schokolade

## Rotweine Italien

**Poggioleone**                      **La Contea di Laviano**                      **Umbrien**                      **25,00 €**  
2016, 13,5%Vol, trocken ausgebaut, tolle Brombeere, schöne Würze von leichter roter Paprika

**Castellaro**                      **La Contea di Laviano**                      **Umbrien**                      **16,00 €**  
Gammay, 2016, 13,5%Vol, mittelkräftiger Rotwein, schöne saftige Tanninstruktur, leichte Johannisbeere und Kirschnote, Nudeln Pizza

**Orus Primitivo**                      **Vinosia**                      **Salento**                      **8,90 €**  
2018, 13%Vol, trocken ausgebaut, Beerendüfte von Kirsche und Pflaume, am Gaumen elegant langer Abgang

**La Passione - Sangiovese Werner Hahn**                      **Toscana**                      **38,00 €**  
2015, 14%Vol, trocken ausgebaut, stark limitiert (300 Flaschen), kräftiger Wein, am Gaumen Brombeere, Johannisbeere, Würzig nach Tabak

**Liaison**                      **Werner Hahn**                      **Toscana**                      **43,00 €**  
2016, 14%Vol, trocken ausgebaut, stark limitiert (500 Flaschen), Cuvee, dunkle Früchte, samtig, mediterrane Kräuternoten, Rind Wild, Pasta

## Gin

**Gin Hagmoar**                      **Herzog Destillate**                      **Österreich**                      **39,00 €**  
Duftspiel aus Wacholder und 15 Kräutern und Gewürze, klares Bouquet, starke Aromatik, cremige Textur

**Deep and Purple**                      **Herzog Destillate**                      **Österreich**                      **43,00 €**  
Hauptanteil Wacholder, Koriander, zimt, Ingwer, Lavendel, Schmetterlingsblüte, elegant würzig, anhaltend langer Abgang, verfärbt sich lila

## Kohl Bergapfelsaft

**Gravensteiner**                      **Kohl**                      **Südtirol**                      **5,00 €**  
100% naturtrüber, reinsortiger Bergapfel, zarte Zitrusnote, tolle Frische,

**Bergapfelsaft mit Hollunderblüte**                      **Südtirol**                      **5,00 €**  
Apfelsaft & Hollunderblütenauszug, naturtrüb, blumig, zartfrisch, vielschichtig

**Rouge**                      **Kohl**                      **Südtirol**                      **5,00 €**  
100% sortenrein, naturtrüb, fruchtiges Bukett, elegant, tolle Frische, anhaltend

## Speisekarte - Liefer- oder Abholservice 11:30 - 21:00 Uhr

### **Zu unseren Weinen bieten wir auch passende Snacks**

3 erlei Käse vom Tölzer Käseladen mit Chutney und Brot	7,50 €
5 erlei käse vom Tölzer Käseladen mit Chutney und Brot	12,50 €
roher Schinkenteller mit Brot	8,50 €
gekochter Schinkenteller mit Kren und Brot	8,50 €
Burrata mit Tomaten und Trüffelöl	9,50 €
Roastbeefbagel	9,50 €
Lachs Tramezzini	8,00 €
Brioche mit Brie und Chutney	6,00 €
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse	8,50 €
Atterseer Würstl mit Brot	4,00 €

**Speisen und Wein für Selbstabholer von Mittwoch bis Samstag  
Lieferung nach Kirchheim, Heimstetten kostenfrei,  
alle anderen Orte beliefern wir gerne nach Abstimmung.**

**Bestellung nur per Mail oder Telefonisch möglich**

oder 01733956900  
[info@mdsommelier.com](mailto:info@mdsommelier.com)