

Das guteste



Bier

von Wolfsberg

Am Weiher 4, 9400 Wolfsberg

+ 4352 2075

office@hotel-torwirt.at

www.hotel-torwirt.at

Die besten BIERESPEZIALITÄTEN imTORWIRT Shop

Herzlich willkommen beim TORWIRT, dem Wirt beim Tor! Erlebe die besten Biere aus Europas besten Kleinbrauereien. Unsere ausgewählten regionalen Biere bieten außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Es handelt sich um sogenanntes „Craftbeer“.

Edel und raffiniert, verspielt und seriös, dominant und zurückhaltend, eindrucksvoll und mysteriös – Oft werden in den Kleinbrauereien nur wenige Hektoliter hergestellt. Oft gibt es Engpässe, das Bier ist ganz einfach ausgetrunken! Macht aber nichts, probierst halt ein anderes – das Nächste ist vielleicht noch guter!

Die Kultur hinter dem Biergenuss wird ausgereifter und differenzierter. Das Bier wird nicht nur nebenbei getrunken, sondern steht selbst im Mittelpunkt. Die Vielfältigkeit in Geschmack und Farbe zeichnen sie aus.

Diese charakterstarken Biere duften nach Kaffee, dunkler Schokolade oder reifen Feigen. Sie begeistern auch erklärte Nichtbiertrinker.

Wir führen über 20 verschiedene Craftbeer-Sorten. Der Shop in der Rezeption lädt auf eine Kostprobe oder zum Mitnehmen ein.


Mehr Infos gibt es bei unseren Biererlebnisabenden, im privaten Rahmen oder als Firmenevent.

Geben Sie den Wunschtermin in der Rezeption bekannt.

Damit die Gurgel ned verrost, sog ma Prost!


Kärntner- und andere Bierspezialitäten für'n Gschmack


	Die Schwarze Gams						
	<p>Edel und raffiniert, verspielt und seriös, dominant und zurückhaltend, eindrucksvoll und mysteriös - das ist die Schwarze GAMS - Bockbier - aus dem Hause LONCIUM. Dunkler Bernstein bis schwarz mit herrlichem Malzcharakter, kräftig aber nicht zu süß. Auszüge von Karamell, sowie Kaffeeröstaromen, ein Hauch von Vanille. Aromatisch gehopft, nicht vordergründig, geschmeidig am Gaumen, lang anhaltender Körper. Leicht fruchtig mit vollem Körper.</p> <p>2011 - European Beer Star - Silber - Dunkler Bock German Style 2012 - World Beer Challenge - Silber - Portugal - Kategorie - German Style Dark Bock 2012 - Australian International Beer Award - Bronze</p>						
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	l	
	Dunkle Bockbier- Spezialität aus Kärnten	6,5%	16,5%			0,33	€ 2,80


	Gailtaler Weiße						
	<p>Die Interpretation eines klassischen Hefeweizen nach bayerischer Brauart. Heller Bernstein, feine Hefe, bester Aromahopfen verbunden mit 100% österreichischer Malzqualität machen dieses Weissbier so unverwechselbar. Im Aroma finden sich fruchtige Auszüge von reifen Bananen, sowie ein Hauch von Zitrus und ein wenig Nelke. Das Hopfenbouquet ist nicht dominant sondern sehr elegant eingebunden.</p> <p>Speiseempfehlung Zu Salaten, und Fischgerichten</p>						
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	l	
	Weißbier aus Kärnten	5,2%	12,5 %			0,33	€ 2,80


	Carinthia						
	<p>IPA - Indian Pale Ale - eine vergessene Sorte - oder besser formuliert eine Sorte die in der Bierszene wieder für Furore sorgt. Das Kärntner IPA - ist ein klassisches India Pale Ale - also eine obergärige Bierspezialität mit reichlichen Gaben von exotischen Hopfen. Kernig im Antrunk und trotz seiner 40 BE - sehr ausgewogen. Fruchtig, mit angenehmer Rezenz. Der Carinthia ist übrigens ein Wortspiel - Carinthia unser herrliches Bundesland & IPA = CARINTHIPA</p> <p>Speiseempfehlung Scharfe Speisen, Pizza und Pasta</p>						
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	l	
	Kärntner Indian Pale Ale	5,3%	13,4 %	40	5 – 8°	0,33	€ 3,90

	Austrian Amber Lager Saisonale Lagerbierspezialität, röstaromatisch, spritzig, weich am Gaumen. Ein Trinkgenuss für besondere Momente. Karamellmalze und erlesener Aromahopfen in feiner Balance. Natürlich und nicht filtriert um den Trinkgenuss nicht zu verfälschen. Kräftig dennoch mild mit leichter Süsse, und komplexer Textur. Leicht fruchtig, mit einem feinherben Abgang. World Beer Challenge - Silber 2012 - Portugal WORLD BEER AWARD Gewinner 2012 - Best Vienna Lager WORLD BEER AWARD Gewinner 2011 - Best European Seasonal Lager Speiseempfehlung Pizza, Pasta, gegrilltes						
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	l	
	Amber aus Kärnten	5,5 %	13,5 %		5 – 5 °	0,33	€ 2,80

	Loncium Classic Ein gut trinkbares Lagerbier. Nicht sehr hopfenbetont und ohne viel Kohlensäure.						
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	l	
	aus Kärnten	4,9 %	11,8 %			0,33	€ 2,80

	Royal Dark Ein malzig-schokoladiges Röstaroma, dunkle Früchte, Datteln, Feigen mit milchigem Unterton. Das Milk Stzout oder Cream Stout zeichnet sich durch seine angenehme Restsüße aus. Schon 1875 wusste Sir Henri Jonson diesen Bierstil zu zelebrieren					
	Speiseempfehlung Eispalkatschinken, Mohr im Hemd, Pizza, Pasta, Gegrilltes, Kärntner Nudel					
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	l
Cream Stout aus Kärnten	5,5 %	13,5 %		5 – 5 °	0,33	€ 3,90


	Trappistes Rochefort 10						
	<p>Das „Trappistes Rochefort“ wird in den Mauern der Abtei Saint-Remy in Rochefort gebraut. In der Flasche findet eine zweite Gärung statt, wodurch das „Trappistes Rochefort“ seinen vollen Geschmack entfaltet.</p> <p>Im Geschmack wissen die Noten von Dörrobst wie überreife Pflaumen und Kirschen zu überzeugen, in ausbalancierter Kombination mit den bereits in der Nase wahrgenommenen Trockenfrüchten, die sich auch im Antrunk wiederfinden. Der hohe Alkoholgehalt und die damit verbundene leichte Schärfe lassen Assoziationen in Richtung Sherry oder Portwein aufkommen.</p> <p>Speisenempfehlung: Aufgrund dieser Geschmacksnähe eignet sich dieses Trappistenbier vorzüglich dazu, als Digestif zum Nachtisch serviert zu werden.</p>						
	Stil	Alkohol-gehalt	Stamm-würze	Bitter-wert	Trink-temperatur	I	
Dunkle Spezialität mit Geschichte aus Belgien	11,3%	24,5 %		12 – 14°	0,33	€ 6,90	

	Aleysium Bier Zauberei						
	<p>Das erste historische Bier aus der BIERZAUBEREI: Die GOSE ! Ein legendäres süffiges Weißbier mit Koriander Diese GOSE basiert auf dem Originalrezept des Gosebrauers Odin Paul vom Goslarer Brauhaus. Die frische GOSE wurde schon kurz vor Ende der Hauptgärung in Flaschen gefüllt, um eine echte Flaschenreife mit Nachgärung zu ermöglichen. Die GOSE hat eine unglaublich helle, fast weißliche Farbe und einen mild-würzigen Antrunk mit leicht säuerlicher Note. Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe, Koriander, Salz, biologische Milchsäure</p>						
	Stil	Alkohol-gehalt	Stamm-würze	Bitter-wert	Trink-temperatur	I	
Obergärige Spezialität aus der Bier Zauberei (NÖ)	4,9%%	12,2 %	25	8 -10°	0,33	€ 3,90	

	Schleppe No.1 aus Villach						
	<p>Das in herrlichem Orange schimmernde Schleppe No. 1, präsentiert sich mit einem feinporig, dicht cremefarbenen Schaum. Der paradiesisch, exotische Duft erinnert an die reifen Früchte Maracuja und Rhabarber. Frische, fein perlende Lebendigkeit tanzt mit cremiger Geschmeidigkeit über Zunge und Gaumen. Der Mundraum ist erfüllt von opulenter Fruchtigkeit. Ein Erlebnis mit ausgeprägtem Hopfenaroma in voller Breite: Trocken harzig und wieder fruchtig.. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis für alle, die sich etwas Besonderes gönnen.</p> <p>Speiseempfehlung Schleppe No 1 passt perfekt zu würzigen Salaten, scharfen Suppen, asiatischen Gerichten, Steaks- und Wildgerichten, Blauschimmelkäse, fruchtig, süße Desserts</p>						
	Stil	Alkohol-gehalt	Stamm-würze	Bitter-wert	Trink-temperatur	I	
Kärntner Pale Ale	5,3 %	12,8 %		7 -10°	0,75	€ 15,80	


	FAUX PAS Framboise						
	<p>Das „Faux Pas Framboise“ von Stiegl wurde nach dem Vorbild des belgischen</p>						


	<p>Bierstils „Fruchtlambic“ gebraut. Die geschmackliche Liaison eines Sour Beers mit den fruchtigen Aromen, die an Himbeere, Johannesbeere und Blutorange erinnern, versprechen einen herrlichen Genuss. Die neueste Brauspezialität dieser Serie wurde in vorbelegten Cabernet Barrique-Fässern ausgebaut und ist von außergewöhnlicher Finesse und Komplexität.“ Das Süß-Sauer-Spiel im Trunk ist ebenso sexy wie der ewig lange Abgang.</p> <p>Speiseempfehlung Steak, Roastbeef, Wild, Cordon Bleu, Wiener Schnitzel, zu Eispalatschinken und würzigem Käse</p>						
Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	I		
Fruited Wood- Barrel-Aged Sour Beer aus Salzburg	9 %	18 %		7 – 9°	0,33	15,90	


	<p>Stiegl's FERDINAND Das characktervolle Stiegl Jahrgangsbier mit seiner dichten Textur und dezentem Mousseux beherbergt Toffee, Kokos, Vanille und Karamell. Rumaromatische Eindrücke begleiten das kupferfarbene Meisterwerk vom Antrunk bis weit in den Nachhall hinein Nach sechs Wochen Lager- und Reifezeit füllen die Brauer aus der Hausbrauerei das edle Gebräu behutsam in karibische, genauer gesagt aus Martinique stammende, Rumfässer mit Cognac-Vorbelegung. Vier Monate ruhte des Braumeisters Kostbarkeit im Fassreifekeller der Stieglbrauerei um seinen prächtigen Geschmack zu entwickeln.</p> <p>Speiseempfehlung Für einen Abend zu Zweit, mit der Torwirt Platte, Mohr im Hemd, Tiramisu, Pralinen, italienischer Jause, gereiften Bergkäse und Zigarren</p>						
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	L	
	Imperial Alt Barrel Aged aus Salzburg	10 %	21 %		10 - 14°	0,7	33,00


	<p>Hirter Beerrique Für das Hirter Beerrique wird ein speziell gebrautes Hirter Starkbier weitere fünf Monate in einem Barrique-Whiskey-Eichenfass mit leichter Toastung im alten Keller der Privatbrauerei Hirt gelagert. Es präsentiert sich elegant in dunklem Gold und feinen Vanilletönen. Der Antrunk erinnert an Rosinen und getrocknete Feigen, sowie einem Hauch Whiskey. Der Körper ist kräftig-fruchtig, im Finish ist eine leichte Bittere erkennbar, die von einem markanten, ausgewogenen Abgang ergänzt wird. Jede Flasche ist handgefüllt, nummeriert und ist bis 2024 lagerfähig, m Geschenkkarton mit 2 Gläser ein besonderes Geschenk.</p> <p>Speiseempfehlung Rindfilet, Steak, stark gewürztes Fleisch, Roastbeef, Wild und würzigem Käse</p>						
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	L	
	Whiskey Eichenfass gelagertes Doppelbock aus Kärnten	8,4%	19,3 %		8 – 10°	0,75	39,00


	Punk IPA	
--	----------	--


	<p>Das Punk IPA der schottischen Brewdog Brauerei zeichnet sich vor allem durch seine angenehm fruchtigen Noten aus. Schon durch den Duft lässt sich auf die Fruchtigkeit dieses Bieres schließen. Beim Genuss ist dann ein leichte Süße zu vernehmen die durch Fruchtige Noten getragen wird. Vor allem Mango und Pfirsich Noten bestimmen den Geschmack des Punk IPA. Die India Pale Ale typische Bitterkeit ist beim Punk IPA recht weich und nicht zu dominant was es sehr gut genießbar macht. Daher eignet sich das Brewdog Punk IPA auch hervorragend für IPA Neulinge.</p> <p>Speiseempfehlung Chili, Pizza, Thai- und Indische Gerichte sowie Mexikanische Speisen</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	I
	Schottisches Indian Pale Ale (IPA)	5,6 %	13,2 %	45	5 – 8°	0,33


	<p>Duvel Der Geschmack des Duvel zeichnet sich durch seine fruchtigen Aromen und der feinerlichen Kohlensäure aus. Beim Genuss werden sofort fruchtige Aromen deutlich und auch die feinerliche Kohlensäure hinterlässt einen beeindruckenden Geschmack auf der Zunge. Das Duvel wirkt insgesamt sehr trocken und hinterlässt eine leichte Bitterheit beim Abgang</p> <p>Speiseempfehlung Als Aperitif oder zu Salaten aller Art, Fischspezialitäten,, Calamari oder Scampi</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	I
	Belgische Bierspezialität	8,5 %	16,9 %	30	5 – 8°	0,33

	<p>KASTEEL ROUGE Einer der fünf besten belgischen Braumeister hat diese Neukreation gewagt. Seine einzigartige dunkelrote Farbe entsteht durch die Mischung von Kasteel braun und Sauerkirschen welche mindestens 6 Monate zusammen reifen. Fruchtig, leicht säuerlich, malzig mit langem Abgang. Ein fruchtiges Starkbier, das durch den lieblichen Geschmack wie Likör mundet und an eine hervorragende Praline erinnert. Insbesondere die Weichheit und Fruchtreihe im Geschmack machen das Kasteel Rouge unverwechselbar.</p> <p>Speiseempfehlung Als Aperitif, oder zu Marmeladepalatschinken, Mohr im Hemd</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	I
	Belgisches Fruchtbeer	8 %			8 – 10 °	0,33

	<p>GULDEN DRAAK Gulden Draak, eine kleine unscheinbare belgische Köstlichkeit, die es in sich hat. Das Gulden Draak liegt schwer im Glas und zeigt eine dunkelbraune Farbe. Ein süßer und fruchtiger Duft erinnert an einen Rumtopf, mit Kirschen- und Pflaumennoten. Im Mund entfaltet sich eine wahre Aromenbombe. Karamell und Toffee zeigen sich in Antrunk und machen in der Mitte Platz für fruchtige Noten von Waldbeeren und Pflaumen. Im Abgang kommt ein feiner Hauch von Zartbitterschokolade dazu.. Ein wunderbares Bier mit einer weltweit großen Fangemeinde.</p> <p>Speiseempfehlung Als Aperitif, zu Eispalatschinken, Bisquitroulade oder kräftigem Käse,</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	I
	Belgian Strong Ale	10,5 %			8 – 12°	0,33

	<p>Westmalle Trappist Tripel Das Westmalle Tripel wird manchmal auch „die Mutter aller Tripel genannt“. Es besticht durch seinen milden und cremigen Geschmack und der fruchtigen Note. Eine der Besonderheiten des Westmalle Tripel ist, dass es nach dem Abfüllen noch 3 Wochen in der Flasche nachgärt. Einmal ins Glas gefüllt erstrahlt das Westmalle Tripel in einem klaren und hellen goldgelb. Bereits der Geruch dieses Bieres lässt die fruchtigen Noten zum Vorschein kommen und auch der Hopfen ist deutlich wahrnehmbar. Im Mund ist sofort die Cremigkeit und die milde des Westmalle Tripel spürbar. Auch deutliche Fruchtnoten bleiben auf der Zunge haften. Insgesamt ein sehr elegantes und komplexes Bier.</p> <p>Speiseempfehlung Zur Grillplatte oder dem Hausspieß ein perfektes Bier</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	
	Belgisches Trappisten Triple	9,5 %			5 – 8°	0,33

	<p>Affligem Sechs Ritter tauschten ihr Rüstungen gegen schlichte Mönchskutten und gründeten im Jahr 1074 im Herzen von Belgien die Abtei von Affligem. Seit jener Zeit wird dort ein Bier gebraut, bis heute unverändert in der Rezeptur. Es zählt zu den ältesten von nur 22 Abteibieren weltweit. Was es aber so ganz besonders macht, ist die zweite Gärungsphase - direkt in der Flasche. Affligem Blonde ist eine leuchtend-goldgelbe Spezialität. Geruch nach frischem Brot, Zitrusfrüchten und einem Hauch Vanille. Im Geschmack feine Nuancen von Marzipan und Mandel, mit einem leichten Bitteren im Abgang.</p> <p>Speiseempfehlung Affligem Blonde passt besonders gut als Aperitif, zu leicht scharfen Gerichten, sowie zu Fisch, weißem Fleisch und Geselchtem. Harmoniert aber auch zu Hartkäse.</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	
	Belgisches Abteibier	6,8 %	15,4 %		7°C	0,33

	<p>Der Gandolf von Kaltenhausen In der Farbe ein kräftiges Kupfer mit leuchtenden Orange-Tönen und creme-weißem Schaum. Die Kellerhopfung mit Citra führt in der Nase zu intensiven Citrus- und Exotik-Aromen. Im Trunk entfaltet sich der Geschmack reifer Früchte, wie Mango und Ananas. Die ausgeprägte Fruchtigkeit wird durch eine deutlich, aber harmonische Bittere ausbalanciert</p> <p>Speiseempfehlung Passt wunderbar zu Gebackenem, Kalb in allen Variationen und vorzüglich auch zu asiatischen Speisen, nicht zuletzt ein wunderbarer Begleiter zu (Strudel-)Desserts.</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt	Stamm- würze	Bitter- wert	Trink- temperatur	I
	IPA aus Salzburg	7,2%	18,6%		8-10°	0,75


Geschenkpakete und Sammlsurien


Fürn Votoatog, Geburtstog, Ostern, Weihnachten und zum Mitnehmen solange's net ausgetrunken ist:

1 Probierkarton mit 6 Bierspezialitäten	€ 19,-
Kleine Seemannskiste mit 6 Bierspezialitäten	€ 35,-
Hirter Beerique im Geschenkkartn mit 2 Hirter Gläser	€ 39,-
Große Seemannskiste mit 10 Bierspezialitäten	€ 53,-
Biererlebnisabend pro Person	€ 35,-
Es werden ca 10 Biersorten verkostet. Dauer ca 2 Stunden mind. 5 und max. 15 Personen inkl. Weißwurst und Brez'n	
Frag nach dem Erlebnisbiergutschein	
Passende Biergläser pro Stück	€ 6,50
Goldbarrenfeuerzeug	€ 6,50
Viele Millionen Schokogeld	€ 4,80
Notizblock € 100,- liniert 80 Blatt	€ 2,50
Paket Kopierpapier 500 Blatt	€ 5,00


Rotwein aus Österreich

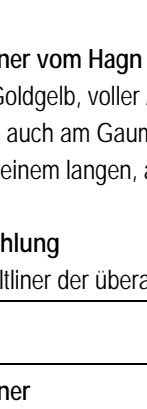
	<p>Big John Von Erich Scheibhofer, Burgenland füllig & würzig, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Deutliche Edelholzwürze, mit schwarzer Beerenfrucht unterlegt, Nuancen von Kirschen, dezente Anklänge von Tabak. Saftig, rund und elegant, präsenste Tannine, mit röstigem Eichenflair. süße Brombeeren und Nougat, ein vielseitiger Speisenbegleiter, im Nachhall. Speiseempfehlung Aperitiv, zu gebratenem Lamm, Rind oder Schwein gegrillt</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
	Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Blauer Zweigelt	13,5%			15 - 17°C	FL € 18,-
	<p>Bienenfresser Familie Pitnauer, Niederösterreich füllig & fruchtig, Fruchtige Nase, dunkel-rubinrote Farbe, zarte Röstaromen, Kirsch-Frucht mit samtigen Tanninen die am Gaumen lange nachklingen und dem Wein einen eleganten Ausdruck verleihen. Speiseempfehlung Ideal zu gebratenem, geschmortem und gegrilltem Rindfleisch, Chateaubriand, Entrecote, Rindfilet, stark gewürztes Fleisch, Roastbeef, Wild und würzigem Käse</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
	Zweigelt Reserve	13,5%			16 - 18 °C	FL € 18,-
	<p>Blauer Zweigelt vom Hagn Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Reife Zwetschkenfrucht, dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Cassis und Brombeeren. Saftig, rund und elegant, feine Tannine, zartes Nougat im Abgang, zeigt Länge, Speiseempfehlung ein vielseitiger Speisenbegleiter.zu gebratenem Lamm, Rind oder Schwein gegrillt</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
	Blauer Zweigelt Vom Holzfass					FL € 13,-

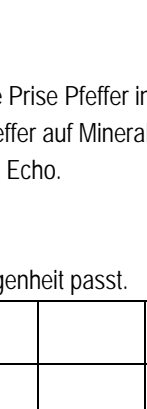
	Blauburger vom Hagn Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Holzwürze, dunkles Beerenkonfit, Brombeeren und Hollerbeeren, mineralischer Touch. Stoffig, komplex, schwarze Beeren, angenehme Tannine, bleibt gut haften					
	Speiseempfehlung Pasta Fisch und Geflügel					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
Blauburgunder				12 – 14°C	FL	€ 13,-


	Zweigelt vom Hillinger Schönes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen zeigt sich dem Auge. Der Duft bringt dezente Erdbeer- und Kirscharomen hervor, die sich am Gaumen samtig wiederfinden. Der moderate Alkoholgehalt macht diesen Wein zu einem idealen Terrassenwein					
	Speiseempfehlung Pasta Fisch und Geflügel,					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
Blauer Zweigelt				12 – 14°C	FL	€ 13,-


Weißwein

	<p>Grüner Veltliner vom Hagn Strahlendes Goldgelb, voller Apfel, Birne und eine Prise Pfeffer in der Nase, dieses Trio setzt sich auch am Gaumen fort. Hier trifft Pfeffer auf Mineralität Zitrus auf Apfel, vollendet von einem langen, angenehm würzigem Echo.</p> <p>Speiseempfehlung Ein grüner Veltliner der überall und zu jeder Gelegenheit passt.</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
	Grüner Veltliner	12,5 %				Fl € 13,-


	<p>Riesling classic vom Hagn Mittleres Grüngelb. Zart floral, unterlegte feine gelbe Steinobstnoten, dezent rauchige Würze, reife weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, zitronige Nuancen, mineralischer Nachhall,</p> <p>Speiseempfehlung attraktiver Speisenbegleiter zu Nudel, italienischen Speisen, Fisch und Pizza</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
	Grüner Veltliner	12,5 %			7 – 10 °	Fl € 13,-

	<p>Sauvignon vom Hagn Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis Noten mit Anklängen von roten Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend und dicht, eleganter Nachhall mit ausgeprägter Fruchtpräsenz</p> <p>Speiseempfehlung: Kann zu allen Gerichten serviert werden. Ideal zu Gemüse- und Fischgerichten.</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
		12,5 %			8-10°	Fl € 13,-

	<p>Sauvignon Villa Moro Handverlesener Sauvignon mit strohgelber Farbe, typisch fruchtig würziger Geruch, mit trockenem und samtigem Geschmack in einem fruchtigen anhaltendem Abgang.</p> <p>Speiseempfehlung: Kann zu allen Gerichten serviert werden. Passt außerdem zu verschiedenen Gemüse- und Fischgerichten.</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
	Sauvignon aus Venetien	12,5 %			10°	FI € 13,-

	<p>Heckenklescher von Peter Masser Wurde früher vor allem für den steirischen Schilcher aber auch für den Uhdler aus dem Südburgenland verwandt. Ein sehr fruchtiger, nach kleinen Walderdbeeren schmeckender Wein mit einer rescher Säure und einem unheimlich guten Fruchtbouquet. Vom Alkohol niedrig gehalten, läßt er sich leicht trinken.</p> <p>Speisenempfehlung: zu einer guten Jause, Salaten, ein idealer Terrassenwein</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
	Grüner Veltliner	11%			8°	FI € 13,-

Prosecco

	<p>Prosecco Villa Moro In dieser Version bringt das Perlage den Wohlduft und die blumige Eigentümlichkeit des handgelesenen Prosecco so richtig zum Vorschein und macht ihn in den blumigen Noten nach Wiesenblumen, Wildapfel und Honig besonders gefällig. Anbaugebiet: Provinz Treviso.</p> <p>Speiseempfehlung: Neben einem angenehmen Gläschen für zwischendurch eignet sich dieser Prosecco als Begleiter von verschiedenen Fischspezialitäten</p>					
	Stil	Alkohol- gehalt			Trink- temperatur	
	Italienischer Prosecco	11%			5 – 7 °	FI € 13,-