



HOTEL ZUR TENNE

## Wir empfehlen Ihnen....

<b>Grüner Veltliner „Gärtling“</b> <i>Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal</i> Knackiger Grüner Veltliner mit eleganter Frucht und frischen Kräuter-Aromen. Fein mineralisch und frisch – das pure Trinkvergnügen!	<b>2009</b>	<b>€ 29,00</b>
<b>Grüner Veltliner „Faß 4“</b> <i>Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram</i> Faß 4 ist eine Lagencuvée aus den besten Feuersbrunner Rieden. Ein vielschichtiger Wein mit fantastischem Trinkfluss.	<b>2009</b>	<b>€ 44,00</b>
<b>Sauvignon Blanc „Zieregg“</b> <i>Weingut Primus, Christian &amp; Thomas Polz Spielfeld, Südsteiermark</i> Konzentrierte reife Frucht nach schwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren, unterlegt mit einer zarten Karamellnote, langer Abgang, feine Mineralik.	<b>2007</b>	<b>€ 48,00</b>
<b>Riesling „Heiligenstein“</b> <i>Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois, Kamptal</i> Brillante, ungemein dichte Nase, dabei verführerisch elegant, toll fokussierte Steinobst- Sortennase; herrlich extrakt- und zart restsüße Frucht, brillant, strahlt, ein Superwein.	<b>2007</b>	<b>€ 59,00</b>
<b>Costers del Gravet</b> Cabernet Sauvignon – Carinena – Garnacha – Tempranillo <i>Celler de Capçanes, Tarragona, Spain</i> Fruchtiger Duft mit eleganter Holznote. Würzig, ausgeprägtes Fruchtspiel von Kirschen.	<b>2000</b>	<b>€ 32,00</b>
<b>Cuvée Siglos</b> Zweigelt - Blaufränkisch <i>Weingut Johann Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland</i> Rubingranat mit violetten Reflexen, Duft nach dunklen Beeren und Zwetschken, am Gaumen samtig mild mit gut eingebundenen Tanninen.	<b>2009</b>	<b>€ 36,00</b>
<b>Cuvée Legends</b> Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Weingut Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee</i> Tiefes Rubinrot, integrierte Fruchtigkeit nach Karamel und schwarzer Johannisbeere, röstiges Eichenfrair mit einem mächtigem, weichen Körper.	<b>2007</b>	<b>€ 52,00</b>
<b>Cuvée Lyss Rouge Barrique</b> Cabernet Sauvignon - St. Laurent - Zweigelt <i>Weingut Kadlec, Illmitz, Neusiedlersee</i> In der Nase eine wunderschön klare, fein verwobene, Dunkelfrucht, zartes Holz, am Gaumen geschmeidige Schokonoten, der Wein strahlt und glänzt von innen, ein brillantes Stück Winzerkunst.	<b>2006</b>	<b>€ 69,00</b>



HOTEL ZUR TENNE

## Weissweine aus Österreich

### Grüner Veltliner

Die österreichische Paradesorte, die auch die meistangebaute Rebsorte in den Weinbaugebieten Wachau und Kremstal ist. Vorherrschend in Österreich ist der spritzige Typ mit diesem bestimmten feinwürzigen, pfeffrigen Nachgeschmack.

<b>Grüner Veltliner „Satz“</b>	<b>2009</b>	<b>€ 29,00</b>
<i>Weingut Bannert, Obermarkersdorf, Weinviertel</i>		
Vielschichtig, exotischer Früchtekorb, Pfeffer, elegant und saftig im Finish.		
<b>Grüner Veltliner „Silberberg“</b>	<b>2008</b>	<b>€ 34,00</b>
<i>Weingut Heiderer-Mayer, Baumgarten am Wagram, Wagram</i>		
Kräftiges Goldgelb, Duft nach Birne, Mango und Stachelbeere sehr mineralische Noten.		
<b>Grüner Veltliner „Aturo“ Reserve</b>	<b>2008</b>	<b>€ 39,00</b>
<i>Weingut Waldschütz, Straß, Kamptal</i>		
Am Gaumen finessenreiche Säurestruktur, die eine extraktsüße Frucht trägt.		
<b>Grüner Veltliner „Steinsetz“</b>	<b>2008</b>	<b>€ 44,00</b>
<i>Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois, Kamptal</i>	<b>2008</b>	<b>Magnum € 89,00</b>
Eleganz und Struktur mit Persönlichkeit.		
<b>Grüner Veltliner „Käferberg“</b>	<b>2008</b>	<b>€ 56,00</b>
<i>Weingut Jurtschitsch Sonnhof, Langenlois, Kamptal</i>		
Leuchtendes Grüngelb, in der Nase reife Exotik, zarte Mineralik.		
<b>Grüner Veltliner Smaragd „Loibenberg“</b>	<b>2007</b>	<b>€ 79,00</b>
<i>Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau</i>		
Tiefe Nase. Viel Würze gepaart mit Frucht. Perfekte Fülle & Länge.		
<b>Grüner Veltliner „das Beste“</b>	<b>2008</b>	<b>€ 84,00</b>
<i>Weingut Malat, Höhlgraben, Kremstal</i>		
Lebendigkeit, Frische und unglaublicher Tiefgang. Ein wunderbarer Begleiter.		
<b>Grüner Veltliner Smaragd „M“</b>	<b>2007</b>	<b>€ 89,00</b>
<i>Weingut F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau</i>	<b>2008</b>	<b>Magnum € 189,00</b>
Mittleres Grüngelb, in der Nase sehr feine gelbe Frucht, ein Hauch von Steinobst, sehr klar und von zarter tabakiger Würze geprägt.		

### Riesling

Bevorzugtes Anbaugebiet sind die Wachau und das Kamptal. Seinen schönsten Ausdruck findet der Riesling zweifellos in der Qualitätsstufe Kabinett, Federspiel oder als Smaragd in der Wachau.

<b>Riesling „Windspiel“</b>	<b>2008</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Weinberghof Fritsch, Kirchberg am Wagram, Wagram</i>		
Die Textur besticht mit vitaler Mineralität, großzügiger Frucht und gut abgestimmter Säure.		
<b>Riesling „Salmon“</b>	<b>2008</b>	<b>€ 39,00</b>
<i>Weingut Salomon Undhof, Stein a. d. Donau, Kremstal</i>		
In der Nase feine Steinobstanklänge, zarte Blütenaromen. Am Gaumen frisch und lebendig, feine Mineralik.		



## HOTEL ZUR TENNE

<b>Riesling „Wechselberg“</b> <i>Weingut Johann Topf, Straß, Kamptal</i> Helles Grüngelb, frisch geschnittener grüner Apfel, etwas Grapefruit, am Gaumen betont fruchtig mit Süßaspekt, gut eingebundene Säure. Helles Strohgelb, zarte Mandel und Honigaromen.	<b>2008</b>	<b>€ 48,00</b>
<b>Riesling „Wieland“ Reserve</b> <i>Weingut Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal</i> Noble Fruchtfacetten von Ananas, Marille, feines Säure-Spiel, mineralisch, maskulin, ausladend, viel Körper.	<b>2007</b>	<b>€ 54,00</b>
<b>Riesling „Heiligenstein“</b> <i>Weingut Hirsch, Kammern, Kamptal</i> Subtile, luftbedürftige Nase mit beachtlichem Tiefgang, wird immer vielschichtiger, versprüht Aromen von hellen Geléefrüchten, Athletisch gebaut, kompakt.	<b>2006</b>	<b>€ 62,00</b>
<b>Riesling Smaragd „Tausendeimerberg“</b> <i>Weingut Karl Lagler, Spitz, Wachau</i> Saftige Blüten- und Pfirsichfrucht mit eleganter Säure und komplexem Körper.	<b>2005/06</b>	<b>€ 69,00</b>
<b>Riesling Smaragd „Singerriedel“</b> <i>Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau</i> In der Nase eine sehr einladende Note vom Golden Delicious, Birnen, macht mit jeder Minute Luft, mehr auf.	<b>2007</b> <b>2007 Magnum</b>	<b>€ 89,00</b> <b>€ 189,00</b>

### Sauvignon Blanc

*Die Qualität des Sauvignons hängt außerordentlich stark vom Standort ab. Er zeigt besonders in der Jugend in Duft und Aroma eine betont grasig-paprizierte Note mit schönen Zügen von Holunderblüte, Stachelbeere und Brennessel.*

<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee</i> Duftet nach feinen Stachelbeeren und ist am Gaumen fruchtig und finessenreich.	<b>2008</b>	<b>€ 34,00</b>
<b>Sauvignon Blanc Klassik</b> <i>Weingut Familie Pongratz, Gamlitz, Südsteiermark</i> Sanft würzige Fruchtaromen mit wunderschön klarer Harmonie und guter Länge.	<b>2008/09</b>	<b>€ 39,00</b>
<b>Sauvignon Blanc Klassik</b> <i>Weingut Neumeister, Straden, Süd-Oststeiermark</i> Duftet nach Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Der Geschmack erinnert an Paprika.	<b>2007/08</b>	<b>€ 49,00</b>
<b>Sauvignon Blanc „Therese“</b> <i>Weingut E. &amp; W. Polz Spielfeld, Südsteiermark</i>	<b>2008</b> <b>2008</b> <b>2008 Magnum</b>	<b>0,375L € 29,00</b> <b>0,75 L € 59,00</b> <b>€ 119,00</b>
In der Nase explosive Frucht nach Stachelbeeren, Apfel und gelbem Paprika		
<b>Sauvignon Blanc „Linea“</b> <i>Weingut Ploder/Rosenberg, St. Peter, Süd-Oststeiermark</i> Vibrierend & rassig, zarttröstig, Stachelbeere und Pulverschmauch für fast ewig; trocken & Grazie	<b>2006</b>	<b>€ 64,00</b>



## HOTEL ZUR TENNE

### Chardonnay (Morillon)

*Der Chardonnay-Wein ist zweifellos ein sehr nobler und edler Weißwein. Mild am Gaumen und rund beim Abgang. In der Nase erkennt man ihn meist an einem leicht nussigen Bukett. In der Steiermark, wo er Morillon genannt wird, ist das Bukett meist frischer und mit einem Anklang von frischem Gras.*

**Chardonnay Lores „Reserve“** 2007 € 56,00

*Weingut Johannahof Reinisch, Tattendorf, Neusiedlersee*

Zart duftend nach Nüssen und Biskuit, feine Röstaromen und cremige Fruchtnoten am Gaumen.

**Chardonnay** 2007 € 69,00

*Weingut Willy Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

Exotik und Dörrobstaromen vereint mit dezenteren Röstnoten. Kraft, Struktur und Wärme.

**Morillon „Moarfeitl“** 2007 € 69,00

*Weingut Neumeister, Straden, Süd-Oststeiermark*

Erinnert an Mandarinen, Thymian. Im Geschmack ist dieser Wein fest strukturiert mit einem eleganten Abgang.

2006 **Magnum** € 154,00

**Chardonnay „Tiglat“** 2007 € 89,00

*Weingut Heinz Velich, Apetlon, Kamptal*

Helles Goldgelb, in der Nase rauchig mineralische Steinobstnoten, reife Marillen, zarte Röstaromen, am Gaumen komplexe Textur,

### Weissburgunder

*Seine feine Blume, der volle Körper und das gute Rückgrat finden in Kabinettweinen ihren klassischen Ausdruck. Derart charaktervolle Gewächse sind hervorragende Begleiter für Fisch, Kalbfleisch und Geflügelgerichte.*

**Weissburgunder „Ratsch“** 2008 € 39,00

*Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark*

Tropischer Duft nach Zitronenmelisse, mineralisch animierend, würzig am Gaumen.

**Weissburgunder „Kittenberg“** 2008 € 56,00

*Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark*

Mineralische Note, am Gaumen sehr vielschichtige Aromatik, delikate Säure im Abgang.

### Sortenvielfalt weiss

**Welschriesling** 2009 € 34,00

*Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Südsteiermark*

Dieser Wein hat einen ausgeprägten Duft nach frischen Gräsern und ist leicht bekömmlich.

**Gelber Muskateller „Kranachberg“** 2009 € 36,00

*Weingut Familie Pongratz, Gamlitz, Südsteiermark*

Herrliches Bukett nach Holunderblüten und Muskat, leicht und animierend ausgebaut.



HOTEL ZUR TENNE

## Weissweine aus Italien

### Südtirol

Bei Südtirol denkt man meistens immer an Rotweine, jedoch wachsen hier auch sehr schöne Weissweine, wie Chardonnay, Gewürztraminer und Weissburgunder. Die Weine haben in der Nase klare Aromen, schöne Mineraltöne am Gaumen und einen feinen, frischen Abgang.

**Chardonnay** 2008 € 39,00  
*Alois Lageder, Margreid, Südtirol*  
Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches Aroma.

### Friaul

Das besondere Interesse der Weinfreunde verdienen die trockenen Weißweine des Friaul, vor allem der Pinot Grigio. Er zeigt sich gerne mit einer breiten Frucht, einer weinigen Nase und milder Säure am Gaumen.

**Pinot grigio Collio DOC Villa del Canlungo** 2008 € 42,00  
*Collavini, Corno di Rosazzo, Collio*  
Apfel-, Birnenduft mit feiner Würze am Gaumen. Ein Klassiker!

**Vinnae 'Servus Cella' VDT** 2008 € 48,00  
*Jermann Vinnaiolo Villanova di Farra, Collio*  
Eleganter, rassiger und weicher Duft nach Citrusfrüchten und getrockneten Äpfeln.

### Piemont

Am geläufigsten ist der Gavi, der dank seiner Eleganz, Frische und Lebhaftigkeit zu den feinsten und edelsten Weissweinen Italiens zählt. Roero Arneis wurde wiederentdeckt und zählt zu den ältesten Rebsorten Italiens. Die Weine sind frisch, fruchtig und angenehm zu trinken.

**Gavi di Gavi** 2008 € 46,00  
*Tenuta la Giustiniana, Gavi-Ligure*  
Feiner Duft von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, sehr mild im Gaumen.

**Rossi Bass DOC** 2006 € 89,00  
*Chardonnay*  
*Angelo Gaja, Barbaresco*  
Eine Eleganz, mit ausgewogenen blumigen Elementen und feinem Birnenaroma.



HOTEL ZUR TENNE

## Weissweine aus Frankreich

### Burgund

*Die Heimat des Chardonnay genießt wahrlich Weltruf! Ein Paradies für Genießer, Liebhaber und Sammler.*

**Chablis „Saint Martin“** 2007/08 € 59,00  
*Domaine Laroche, Chablis*  
In der Nase duftig und fein floral mit einem Anflug von Feuerstein.

### Loire

*Die besten weissen Loire-Weine sind ohne Zweifel Pouilly Fumé und Sancerre. Ihr Anbaugebiet liegt in Zentralfrankreich, etwa in der Höhe von Chablis. Hier die Sauvignonrebe Weine von unvergleichlicher Feinheit und Würze hervor. In ihrem Stil ähneln h beide Weine. Der Sancerre besitzt verstärkt den für die Sauvignon-Weine typischen Feuersteinton, ist aber etwas leichter und rassiger.*

**Sancerre „Domaine du Rochoy“** 2007/08 € 54,00  
*Domaine Laporte, Sancerre,*  
Leuchtend hellgoldene Farbe, reiches Fruchtbukett, am Gaumen animierendes Fruchtspiel

**Pouilly Fumé** 2006/07 € 62,00  
*Pascal Jolivet, Sancerre*  
Frische, grasige Noten und Holunderbeeren, typische Feuersteinmineralik am Gaumen.

## Weissweine Neue Welt

*Die international am meisten angebauten Weissweinsorten sind Chardonnay und Sauvignon Blanc. Bekannt mit viel Struktur und kühler Frische aus Südafrika oder eher grasige Sortenvertreter aus Neuseeland bis hin zu fruchtbetonten Vertretern aus Chile und Australien. Gerne wird den Weinen durch gezielten Holzeinsatz Schmelz und dezente Vanillesüße verliehen.*

**Chardonnay Reserva** 2007 € 39,00  
*Santa Rita, Santiago de Chile*  
Um den frischen, natürlichen Duft des Weines zu erhalten, wird er jung abgefüllt.

**Sauvignon Blanc** 2008 € 39,00  
*Selection Alexander von Essen, Costantia, Südafrika*  
Strohgelb, dezent grasige Sauvignon-Nase. Lebhaft strukturierter, rassiger Wein.

**Sauvignon Blanc** 2006 € 59,00  
*Mount Nelson - Ludovico Antinori, Marlborough, Neuseeland*  
Komplexes Fruchtbukett. Aromenpalette von Stachelbeere, Paprika und Tomaten.



HOTEL ZUR TENNE

## Roséweine

„Pink ist in!“ Fruchtig frische Beispiele aus Österreich bieten das Gegenstück zu den französischen Klassikern mit langjähriger Tradition!

<b>Rosé</b>	<b>2008</b>	<b>€ 29,00</b>
<i>Weingut Johann Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland</i>		
Intensives Rosa, leicht, fruchtig, Geschmack von Erdbeeren mit einem Hauch Restsüße.		
<b>Rosé „Cisterciën“</b>	<b>2008</b>	<b>€ 34,00</b>
<i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal</i>		
Zartes Bukett nach Gartenkräutern, vor allem Vanille und Thymian kommen zum Vorschein.		
<b>Cru Classé Cuvée l'Oratoire Rosé</b>	<b>2008</b>	<b>€ 44,00</b>
<i>Château Minuty, St. Tropez, Südfrankreich</i>		
Leichte Frucht nuances mit einer Spur Feurigkeit. Zart, leicht und duftig mit viel Harmonie.		

## Rotweine aus Österreich

### Blauer Zweigelt

Wird auch Rotburger genannt. Die Weine sind kräftig, rubinrot und haben ein ausgeprägtes frucht-würziges Bukett. Im Geschmack erkennt man reife Beerenfrüchte mit dezenter Säure, beim Abgang tritt das leichte Tannin meist sehr gut hervor.

<b>Zweigelt</b>	<b>2008</b>	<b>€ 29,00</b>
<i>Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee</i>		
Schwärzliches Rubinrot, feine Mischung aus Kirsch und Weichsel, sehr fruchtig und vielschichtig.		
<b>Zweigelt Classic</b>	<b>2007</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>Weingut Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland</i>		
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserra In der Nase feine dunkle Beerenfrucht.		
<b>Zweigelt</b>	<b>2008</b>	<b>€ 36,00</b>
<i>Weingut Zantho, Umathum &amp; Peck, Andau, Neusiedlersee</i>		
In der Nase intensive Frucht aromen nach frischen Kirschen und dunklen Beeren.		
<b>Zweigelt Classique</b>	<b>2008</b>	<b>€ 43,00</b>
<i>Weingut Josef Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee</i>		
Tabak und Cassis mit würzigem Gaumen und straffer Textur vereint mit Fruchtsüße.		
<b>Zweigelt „Föllikberg“</b>	<b>2008</b>	<b>€ 46,00</b>
<i>Weingut Kollwentz-Römerhof, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland</i>		
Kräftiges purpur, würzige Kirschenfrucht, weiche, reife Tannine, schmeichelnd am Gaumen.		
<b>Schwarz Rot</b>	<b>2006</b>	<b>€ 95,00</b>
<i>Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee</i>	<b>2007</b>	<b>Magnum € 190,00</b>
	<b>2006</b>	<b>Doppelmagnum € 394,00</b>
Dunkles Granat-Rubin, beeindruckendes Pflaumenbukett und starke Würze.		



## HOTEL ZUR TENNE

### Blaufränkisch

Ein österreichischer Blaufränkischer weicht vom internationalen Typ eines Rotweines meist durch seine ausgesprochene Fruchtigkeit und Süffigkeit ab.

<b>Blaufränkisch Klassik</b>	<b>2008</b>	<b>€ 29,00</b>
<i>Rotweingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland</i>		
Kirsch-Weichselnase gefolgt von feiner Würze mit saftiger Frucht und Harmonie.		
<b>Blaufränkisch</b>	<b>2008</b>	<b>€ 34,00</b>
<i>Weingut Johann Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland</i>		
Brombeeren vereint mit feiner Würze, schöner Säure und gut eingebundenem Tannin.		
<b>Blaufränkisch</b>	<b>2006/07</b>	<b>€ 36,00</b>
<i>Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum</i>		
Sortentypische Beerenfrucht und pikanter Würze.		
<b>Blaufränkisch „Fabian“</b>	<b>2006/07</b>	<b>€ 39,00</b>
<i>Weingut Josef Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland</i>		
Feinwürzige Nase nach Kirschen mit Saft und Harmonie. Komplex und ausgewogen.		
<b>Blaufränkisch Reserve</b>	<b>2005</b>	<b>€ 66,00</b>
<i>Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen, Mittelburgenland</i>		
Feines Zwetschkenkonfit mit Druck und zugänglichen Tanninen, schöner Nachhall!		
<b>Blaufränkisch Große Reserve</b>	<b>2000</b>	<b>€ 84,00</b>
<i>Weingut Giefing, Rust, Neusiedlersee-Hügelland</i>		
Tiefdunkles Rubingranat im Glas. In der Nase traubige Animierung.		
<b>Blaufränkisch „Mariental“</b>	<b>2006</b>	<b>€ 115,00</b>
<i>Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<b>2006 Magnum</b>	<b>€ 238,00</b>
	<b>2006 Doppelmagnum</b>	<b>€ 489,00</b>
Bukett nach Weichsel und Brombeere am Gaumen, rassig, komplexer Körper.		

### Blauer Burgunder – Pinot noir

Das Geschmacksbild eines guten österreichischen Blauen Burgunders lässt sich am besten mit rund, samtig und harmonisch beschreiben. Eine der schwierigsten, aber mit Sicherheit elegantesten Rebsorten!

<b>Pinot Noir „Selection“</b>	<b>2007</b>	<b>€ 49,00</b>
<i>Weingut Juris, Gols, Neusiedlersee</i>		
Feingliedrige, zarte, Pinot-Nase, gut eingebundene Himbeerfrucht mit zarter Veilchennote.		
<b>Pinot Noir</b>	<b>2004</b>	<b>€ 73,00</b>
<i>Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee</i>		
Florale Anklänge mit finessenreicher Struktur. Frische Stilistik mit Brombeernachhall.		



## HOTEL ZUR TENNE

### Sortenvielfalt rot

<b>Merlot</b>	<b>2006</b>	<b>€ 42,00</b>
<i>Weingut Setzer, Hohenwarth, Weinviertel</i>		
Schöner eleganter Duft nach reifen Früchten, gute Tanninstruktur und langer Abgang.		
<b>Syrah</b>	<b>2006</b>	<b>€ 63,00</b>
<i>Weingut Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland</i>		
Dunkle Schokonoten mit Pfefferwürze und elegantem Druck am Gaumen.		
<b>Merlot vom Harterberg</b>	<b>2006</b>	<b>€ 89,00</b>
<i>Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion</i>	<b>2006</b>	<b>Magnum € 184,00</b>
In der Nase feine Kräuterwürze, tabakig unterlegte dunkle Frucht, feines Heidelbeerkonfit. Am Gaumen saftiges Waldbeerkonfit, sehr komplexer Körper mit straffen Tanninen.		

### Cuvées

Zumeist werden für diese Weine die Rebsorten Blaufränkischer, Blauer Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon verwendet. Wie alle großen Weine reifen sie meist mehrere Monate in Barriquefässern.

<b>Cuvée Tetuna</b>	<b>2006</b>	<b>€ 54,00</b>
<i>Blaufränkisch – Zweigelt - Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Weingut Robert Goldenits, Tadten, Neusiedlersee</i>		
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase feiner Beerentouch, vielschichtige Holznuancen.		
<b>Cabernet Sauvignon - Merlot Reserve</b>	<b>2003</b>	<b>€ 62,00</b>
<i>Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Neusiedlersee</i>		
Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren. Elegant mit kräftigem Körper. Fein eingebundene Tannine.		
<b>Cuvée Vulcano</b>	<b>2007</b>	<b>€ 62,00</b>
<i>Blaufränkisch – Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland</i>	<b>2007</b>	<b>Magnum € 134,00</b>
Tiefe schöne Finesse, samtige Tannine, feine Fruchtaromen im Abgang.		
<b>Cuvée Schützner Stein</b>	<b>2006</b>	<b>€ 64,00</b>
<i>Blaufränkisch – Zweigelt – Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Weingut Prieler, Schützen, Neusiedlersee</i>		
Rumtopf mit Beeren und feinem Cassis. Perfekte Balance, schmeichelnder Gaumen.		
<b>Cuvée Pannobile</b>	<b>2006</b>	<b>€ 66,00</b>
<i>Zweigelt – Blaufränkisch</i>		
<i>Weingut Beck, Gols, Neusiedlersee</i>		
Lebhaftes Fruchtspiel von Kirschen und Weichseln, feine Holzwürze, weiche dichte Tannine.		
<b>Cuvée „Maulwurf“</b>	<b>2005</b>	<b>€ 68,00</b>
<i>Blaufränkisch – Cabernet Sauvignon - Merlot</i>		
<i>Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee</i>		
Intensive Röstaromen, Zimt und Vanille, reich und komplex, überzeugende Kraft und Substanz..		



## HOTEL ZUR TENNE

<b>Cuvée „In Signo Leonis“</b>	<b>2005</b>	<b>€ 72,00</b>
<i>Blaufränkisch – Zweigelt – Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Weingut Heribert Bayer, Neckenmarkt, Mittelburgenland</i>		
Sehr dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern; expressive Nase nach Rosen und Brombeerconfit.		
<b>Cuvée Solitaire</b>	<b>2007</b>	<b>€ 74,00</b>
<i>Blaufränkisch – Cabernet Sauvignon – Merlot – Zweigelt</i>		
<i>Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland</i>	<b>2007</b>	<b>Magnum € 154,00</b>
Dunkle Beeren, Bitterschokolade und Vanille. Vollmundig, üppige Tanninstruktur, perfekte Länge.		
<b>Cuvée Impresario</b>	<b>2005</b>	<b>€ 79,00</b>
<i>Blaufränkisch – Zweigelt – Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland</i>	<b>2006</b>	<b>Magnum € 162,00</b>
	<b>2006</b>	<b>Doppelmagnum € 340,00</b>
Rumtopf mit viel Kraft und Spiel, feine Konturen mit saftigem Tannin und Druck.		

## Rotweine aus Italien

### Südtirol

*Die Stärke der Südtiroler Rotweine ist ihre leichte, zarte und frische Art. Neben der Vernatschtraube finden jedoch auch Blauburgunder und Cabernet ausgezeichnete Bedingungen vor. Wichtige, opulente Weine mit tiefdunkler Farbe und geballten Aromen.*

<b>Lagrein DOC</b>	<b>2007</b>	<b>€ 45,00</b>
<i>Weingut Elena Walch, Tramin</i>		
Angenehm frisch mit fruchtigen Aromen von dunklen Stachelbeeren und zarten Kakaonoten.		
<b>Cabernet Riserva DOC</b>	<b>2004/05</b>	<b>€ 49,00</b>
<i>Weingut Alois Lageder, Margreid</i>		
Kirschrote Farbe. Elegante Würze mit Geruchsnoten vom schwarzen Pfeffer.		

### Toskana

*Eines der ältesten Weinbaugebiete Europas gilt als Heimat der Sangiovesetraube, die der wertbestimmende Anteil im Chianti ist. Ein Chianti besitzt immer einen vornehmen Charakter, guten Tanningehalt, sowie ein harmonisches, reiches Aroma. Die IGT (Indicazione Geografica Tipica) Weine bilden meist ein Cuvée aus heimischen und internationalen Rebsorten, die weltweit große Anerkennung erfahren. Brunello ist der große Wein der Toskana, Vino Nobile der Elegante.*

<b>Sabazio Rosso di Montepulciano DOC</b>	<b>2007</b>	<b>€ 39,00</b>
<i>Prugnolo Gentile – Canaiola</i>		
<i>Tenuta La Braccessa (Marchesi Antinori), Montepulciano</i>		
Sattes, aber leichtfüßiges Fruchtpaket mit feiner Würze und zarter Tanninstruktur.		
<b>Chianti Classico Riserva DOCG</b>	<b>2005</b>	<b>€ 59,00</b>
<i>Castello Banfi, Montalcino</i>		
Rubinrote Farbe, ein Bukett nach Kirschen und Trockenblumen, elegant.		
<b>Rosso di Montalcino DOCG</b>	<b>2004</b>	<b>€ 59,00</b>
<i>Tenute Silvio Nardi, Montalcino</i>		
Waldbeeren und Vanille. Würziges Fruchtspiel, kompakte Fülle und geschmeidige Tanninstruktur.		



## HOTEL ZUR TENNE

<b>La Massa IGT</b> <i>Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Merlot</i> <i>La Massa, Panzano</i> Ein Wechselspiel zwischen Frucht und Vanille, begleitet von einer äußerst angenehmen Würze.	<b>2006</b>	<b>€ 69,00</b>
<b>Lucente IGT</b> <i>Sangiovese – Merlot – Cabernet Sauvignon</i> <i>Luce della Vite – Frescobaldi &amp; Mondavi, Montalcino</i> Verführerischer Duft nach reifen Beeren, Tabak und Leder. Markantes Konzentrat, sanftes Tannin.	<b>2003/04</b>	<b>€ 83,00</b>
<b>Il Futuro IGT</b> <i>Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Merlot</i> <i>Wilhelm, Il Colombaio di Cencio, Gaiole in Chianti</i> Intensive Fruchtnase mit dezentem Vanillearoma. Rund und samtig mit weichem Tannin.	<b>2000/01</b>	<b>€ 88,00</b>
<b>Le Serre Nuove DOC</b> <i>Cabernet Sauvignon – Merlot</i> <i>Tenuta dell'Ornellaia, Marchesi Antinori, Maremma, Bolgheri</i> Beerenaroma mit reifen Kirschnoten. Ausgeglichene, runde Üppigkeit mit glattem Nachhall.	<b>2006</b>	<b>€ 89,00</b>
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> <i>Sangiovese</i> <i>Tenute Silvio Nardi, Montalcino</i> Kräftig, muskulöser Tropfen mit Duft nach dunkler Frucht, Gewürzen und Kakao.	<b>2003</b>	<b>€ 89,00</b>
<b>Pian delle Vigne – Brunello di Montalcino DOCG</b> <i>Sangiovese</i> <i>Tenute Marchesi Antinori, Firenze</i> Blumiges Aroma mit feiner Kakao- und Vanillenuance. Samtig strukturiert, ausgewogen.	<b>2003</b>	<b>€ 95,00</b>
<b>Solengo IGT</b> <i>Tenute Argiano, San Angelo in Colle</i> Dunkles Rubinrot, tiefgründiges Bukett von dunklen Beeren. Dichter Gaumen, voll und lang.	<b>2004</b>	<b>€ 99,00</b>
<b>Tignanello IGT</b> <i>Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc</i> <i>Tenute Tignanello, Marchese Antinori, Maremma, Bolgheri</i> Feines Bukett nach Rosen, Veilchen und Vanille. Vollmundig, elegante Tanninstruktur.	<b>2006</b>	<b>€ 99,00</b>
<b>Guado al Tasso DOC</b> <i>Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah</i> <i>Tenute Guado al Tasso, Marchese Antinori, Firenze</i> Fruchtiges Duftkleid nach roten Beeren. Lang anhaltende Struktur, ausgewogen.	<b>2005</b>	<b>€ 119,00</b>
<b>Luce IGT</b> <i>Luce della Vite – Frescobaldi &amp; Mondavi, Montalcino</i> Sangiovese und Merlot. Das Spitzenprodukt von Frescobaldi und Mondavi.	<b>2003</b>	<b>€ 139,00</b>
<b>Lupicaia IGT</b> <i>Cabernet Sauvignon – Merlot</i> <i>Castello del Terriccio, Castellina Marittima</i> Ein Super-Tuscan aus Cabernet und Merlot. Er ist dicht, tief und extraktreich. Dabei balanciert.	<b>1999</b>	<b>€ 185,00</b>



## HOTEL ZUR TENNE

### Piemont

*Piemont ist eine der bedeutendsten Weinbauregionen Italiens. Hier ist das Reich der Nebbiolo-Rebe, die die großen Rotweine Barolo, Barbaresco und Ghemme hervorbringt. Barolo ist wohl der bekannteste und berühmteste unter den Piemonteser Weinen. Aber auch Barbaresco, Barbera und Dolcetto haben große internationale Bedeutung. Die Palette reicht von meist körperreichen Weinen mit markantem Tannin bis zu fruchtbetonten säurearmen Vertretern.*

**Sito Moresco DOCG** 2003/05 € 94,00  
*Nebbiolo – Merlot – Cabernet Sauvignon*  
*Angelo Gaja, Barbaresco*  
Exzellentes Fruchtbouquet mit Brombeer- und Kirschtönen. Elegante, samtige Struktur.

**Barbaresco Rabaja DOC** 1994 € 110,00  
*Azienda Barale Fratelli, Barolo*  
Veilchenduft, robuster aber eleganter Körper, samtig erhaben mit harmonischem Tannin.

### Sizilien

*Der Boden ist größtenteils vulkanischen Ursprungs. Die Weingärten liegen in bis zu 900 Meter Seehöhe. Die typischen roten Rebsorten sind Nero d'Avola und Nerello mit eher markantem, aber saftigem Tannin.*

**Passomaggio IGT** 2004/05 € 49,00  
*Abbazia Santa Anastasia, Castelbuono*  
Ein Wein reich an Volumen, ausgeglichen mit herrlichem Duft von roten Beeren.

## Rotweine aus Frankreich

### Burgund

*In der Burgund, mit dem Kernstück Côte d'Or gedeihen große Weine mit Finesse und Charme. Die roten Burgunder werden ausschließlich aus Blauburgunder (Pinot Noir) gezogen. Die Côte d'Or, als eine der nördlichsten Weinbauregionen Europas, ist etwa 48 km lang und sehr schmal.*

**Savigny Les Beaunes** 2005 € 69,00  
*Maison Louis Latour, Côte d'Or*

**Chambolle-Musigny** 1994 € 89,00  
*Domaine Louis Jadot, Beaune*



## HOTEL ZUR TENNE

### Bordeaux

Aus dem Bordelais stammen die größten und berühmtesten Rotweine der Welt. Es sind mächtige, körperreiche Gewächse, die erst nach einigen Jahren ihre Trinkreife erreichen. Gewonnen werden sie vorwiegend aus den Trauben Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Franc. Die Namen der Weine stammen ausschliesslich von den Châteaux, in denen sie abgefüllt wurden.

<b>Château Montfollet</b> <i>Appellation Blaye Contrôlée</i>	<b>2003</b>	<b>€ 68,00</b>
<b>Château Poujeaux</b> <i>Appellation Moulis Contrôlée</i>	<b>2002</b>	<b>€ 75,00</b>
<b>Château Pavie</b> <i>Premier Grand Cru Classé</i> <i>Appellation Saint Emilion Contrôlée</i>	<b>1994</b>	<b>€ 114,00</b>

### Rotweine aus Spanien

Die Rioja-Rotweine stehen zweifellos qualitativ an der Spitze der spanischen Weinproduktion. Das Weingebiet Rioja ist verhältnismäßig klein. Es liegt im nordspanischen Kastilien, im Ebro-Tal, ca. 160 km von der französischen Grenze entfernt. Der Rioja ist ein finessenreicher, aber doch sehr seriöser Rotwein, etwas fülliger als die Weine Mitteleuropas, mit intensivem Aroma, ausgeprägtem Bukett mit Anklängen an Holz und reife Früchte. Die Hauptrebsorte ist der Tempranillo, verbunden mit traditionellen und internationalen Rebsorten.

<b>Costers del Gravet</b> <i>Cabernet Sauvignon – Carinena – Garnacha – Tempranillo</i> <i>Celler de Capçanes, Tarragona</i> Fruchtiger Duft mit eleganter Holznote. Würzig, ausgeprägtes Fruchtspiel von Kirschen.	<b>2000</b>	<b>€ 32,00</b>
<b>Rioja Reserva</b> <i>Baron de Ley, Mendavia, Rioja</i> Feine Vanille-Aromen mit weichem Fruchtgeschmack von Lakritze und Waldbeeren.	<b>2004</b>	<b>€ 49,00</b>
<b>Oda</b> <i>Merlot – Cabernet Sauvignon – Tempranillo</i> <i>Castell Del Remei, Costers del Segre, Penèdes</i> Rote Beeren und Schokoladennoten mit weichen, würzigen Röstnoten. Gute Struktur.	<b>2002</b>	<b>€ 52,00</b>
<b>Celeste Tempranillo</b> <i>Tempranillo</i> <i>Miguel Torres, Ribera del Duero</i> Nach 12-monatiger Reife in Eichenholz verführt der Wein mit pfeffrig-würziger Frucht und reifem Tannin.	<b>2005</b>	<b>€ 56,00</b>
<b>Les Terrasses</b> <i>Tempranillo</i> <i>Bodegas Alvaro Palacios, Gratallops</i> Die feinen Tannine sind harmonisch in den runden Gesamteindruck eingebettet.	<b>2004</b>	<b>€ 78,00</b>



HOTEL ZUR TENNE

## Rotweine aus der Neuen Welt

### Kalifornien

*Sie sind immer eher kraftvoll mit hoher Aromakonzentration. Neben Cabernet und Merlot, findet auch der Zinfandel aus Kalifornien sehr viele begeisterte Anhänger.*

**Cabernet Sauvignon Trefethen** 1998 € 99,00  
*Trefethen Vineyards, Napa Valley*  
Typische Cassisnote, kräftige Struktur, gute Fruchtfülle, elegante Tannine.

### Chile

*Der Cabernet Sauvignon besitzt eine tiefdunkle Granatfarbe, ist aromareich und anhaltend im Abgang, aber auch Merlot und das chilenische Aushängeschild „Carmenère“ fühlen sich merklich wohl, wenn man die Qualität international vergleicht.*

**“Escudo Rojo”** 2007 € 42,00  
*Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon – Carmenere – Syrah*  
*Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley*  
Fruchtige Aromen von reifen Beeren und süßen Kirschen kombiniert mit feinen balsamischen Noten

### Dessertweine

**non vintage** 0,178 l € 28,00  
*Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee*

**Eiswein** 2006 0,375 l € 39,00  
*Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee*

**Cuvée Beerenauslese** 2006/07 0,375 l € 48,00  
*Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee*

**Opitz** 2000 0,375 l € 52,00  
*Weingut Opitz, Illmitz, Neusiedlersee*



HOTEL ZUR TENNE

## Schaumweine

### Hochriegel

Hochriegl trocken	0,375 L	€	24,00
Hochriegl „Cuvée Sophie“	0,75 L	€	39,00
Hochriegl „Alte Reserve“	0,75 L	€	49,00

### Schlumberger

Schlumberger	0,75 L	€	55,00
Schlumberger Magnum	1,50 L	€	98,00

### Prosecco “Sacchetto”

0,75 L	€	38,00
--------	---	-------

## Champagner

### Laurent Perrier

Laurent Perrier Brut	0,75 L	€	94,00
Laurent Perrier Brut Magnum	1,50 L	€	199,00
Laurent Perrier Rosé	0,75 L	€	145,00
Laurent Perrier Rosé Magnum	1,50 L	€	320,00

### Taittinger

Taittinger Brut Réserve	0,75 L	€	94,00
Taittinger Brut Réserve Magnum	1,50 L	€	198,00
Taittinger Brut Réserve Jeroboam	3,00 L	€	499,00
Taittinger Rosé	0,75 L	€	115,00
Taittinger Rosé Magnum	1,50 L	€	245,00

### Ruinart

Ruinart Brut	0,75 L	€	115,00
Ruinart Blanc de Blancs	Weinkarte 0,75 L	€	145,00
Ruinart Rosé	0,75 L	€	149,00

### Moët & Chandon

Moët Brut Imperial	0,75 L	€	105,00
Moët Brut Imperial Magnum	1,50 L	€	225,00
Cuvée Dom Perignon	0,75 L	€	245,00
Cuvée Dom Perignon	1,50 L	€	498,00

### Veuve Clicquot

Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 L	€	106,00
Veuve Clicquot Rich Reserve	0,75 L	€	146,00
Veuve Clicquot Vintage Reserve	0,75 L	€	160,00
Veuve Clicquot La Grand Dame	0,75 L	€	260,00

### Louis Roederer

Louis Roederer Brut Premier	0,75 L	€	115,00
Louis Roederer Cristal Brut	0,75 L	€	310,00