

**KLASSIKWEINE WEISS**

EUR

<b>WELSCHRIESLING KLASSIK 2016</b> 12,0% Vol, trocken, grüner & gelber Apfel, Zitrus und Wiesenkräuter, ausgeprägtes Fruchtsäurespiel am Gaumen	6,90
<b>GRÜNER VELTLINER KLASSIK 2016</b> 12,0% Vol, trocken, intensive Frucht mit fein-würziger Veltlinernase, animierend Trinkgenuss	6,90
<b>MUSKATELLER MUMO 2016</b> 11,5% Vol, trocken, 90% Muskateller/10% Muskat, intensives Muskateller Aroma, lebendig-muskierend	9,50 AUS
<b>SOMMERSPIEL 2016</b> 11,5% Vol, trocken, erfrischend intensive Cuvee aus Grüner Veltliner, Rivaner & Muskateller	6,90 AUS

**LAGENWEINE WEISS**

<b>RIESLING Bergweingarten 2016</b> 12,5% Vol, trocken, Marille mit exotischen Anklängen, frische Kräuter, elegant mit präziser Frucht im Abgang	8,90
<b>RIESLING Bergweingarten 2015 / Falstaff 89 / A LA CARTE 90</b> 13,5% Vol, trocken, präzise Fruchtstilistik, Marille, Kräuterwürze, elegant & lang im Fruchtsäurespiel	8,90
<b>GRÜNER VELTLINER Bergweingarten M 2016</b> 13,5% Vol, trocken, präzise Würze, engmaschig und strukturiert, lebendig mit langem Abgang	8,60
<b>CHARDONNAY Kreuzjoch 2016</b> 13,5% Vol, trocken, Tropenfrucht & Kernobst, zarte würzig, kompakt und kraftvoll	8,60
<b>CHARDONNAY Kreuzjoch 2015 / Falstaff 90 / A LA CARTE 90</b> 13,5% Vol, trocken, intensive Frucht und Würze, zarte Tropenfrucht, engmaschig und kraftvoll	8,60
<b>SAUVIGNON-BLANC Wolfsbach 2016 / Top 10 Sommerweine Gault Millau</b> 13,5% Vol, trocken, Stachelbeeraromen mit vegetaler Würze, mineralische Säurestruktur, Fruchtextik pur	9,90 AUS
<b>GRÜNER VELTLINER LEITHABERG DAC 2015 / Salonwein 2017 / Best of Burgenland Trophy Sieger 2017 / A LA CARTE 92</b> 14,5% Vol, trocken, sehr reife Gelbfrucht, mineralisch kompakt am Gaumen, vielschichtig, großes Holzfass	12,50
<b>HANDWERK Welschriesling 2015</b> 13,5% Vol, trocken, Birne und Apfel, florale Kräuterwürze, vielschichtig, spontan im großen Holzfass vergoren	11,50
<b>HANDWERK Riesling 2015</b> 14,0% Vol, trocken, Pfirsich und Kräuter, getrocknete Marille, komplex, spontan im großen Holzfass vergoren	13,50

**LAGEN RESERVE WEISS**

<b>CHARDONNAY Rieftring Thal 2015</b> 15,0% Vol, trocken, gelbe Tropenfrucht, zarter Vanilletouch, Papaya und Honig mit extremer Länge, Holzausbau	22,00
<b>GRÜNER VELTLINER Leithaberg DAC Lage Himmelreich 2015 / Falstaff 92 - 94</b> 14,0% Vol, trocken, mineralische Würze, zart rauchig, reifes Kernobst mit exotischen Anklängen	20,50
<b>HANDWERK Traminer 2014 . 0,5 l / Falstaff 92</b> 16,0% Vol, halbtrocken, spontan vergoren und ein Jahr im kleinen Holz ausgebaut, unfiltriert gefüllt	18,00

## Weinpreise 2017 Versand

### SÜSS / PRICKELND

<b>GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE 2016 . 0,75 l</b>	9,90
11,5% Vol, süß, duftig blumige Traminerfrucht nach Rosen, Marille mit feiner Exotik, elegante Struktur	
<b>TRAPERO Likörwein 1998 . 0,5 l</b>	12,00
17,0% Vol, halbtrocken, Gewürztraminer nach Sherry-Art ausgebaut und 10 Jahre gereift	
<b>WELSCHRIESLING BA 2014 . 0,375 l</b> / <b>Höchstbewertung 3 Gläser Weinguide</b> / <b>Falstaff 92</b>	10,90
12,5% Vol, süß, feine Citrus – hochreife gelbe Apfelaromen mit Würze und ausgeprägter Edelsüße am Gaumen	
<b>WELSCHRIESLING/CHARDONNAY TBA 2005 . 0,375 l</b> / <b>Falstaff 91</b> / <b>Gault Millau 18</b> / <b>5 Gläser Wirt+Winzer</b>	16,60
11,0% Vol, süß, Welschrieslingaromen verwoben mit Honigtönen und Rosinensüße	
<b>FRIZZANTE leopold VI Blaufränkisch Rosé . 0,75 l</b>	8,60
11,5% Vol, trocken, erfrischend prickelnde Blume, mit einem feinen Cassisfrucht-Säurespiel	
<b>TRAUBENSAFT ohne chem. Konservierung 1 l</b>	4,90

### KLASSIKWEINE ROT

<b>BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2015</b> / <b>Falstaff 89</b>	6,90
13,5% Vol, trocken, voll würzige Cassisfrucht, verwoben mit reifen Waldbeeraromen	
<b>BLAUER ZWEIFELT KLASSIK 2015</b> / <b>Falstaff 90</b>	6,90
13,0% Vol, trocken, füllig dichte Aromatik, nach reifen Kirschen und Weichseln	

### LAGENWEINE ROT

<b>BLAUER ZWEIFELT SCHIEFERSTEIN 2013</b> / <b>A LA CARTE 92</b>	16,00
14,0% Vol, trocken, wuchtige würzige Fruchtfülle, intensive Kirschenaromen, kleines Holzfass	
<b>BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC 2013</b> / <b>PROFIL DAC TEST - SIEGER</b> / <b>Falstaff 90</b> / <b>A LA CARTE 92</b>	17,00
13,5% Vol, trocken, Brombeeren & schwarze Kirschen, präsenze Tannine mit lebendiger Säurestruktur	
<b>CAMER RESERVE 2013</b>	20,00
14,5% Vol, trocken, CS-ME konzentrierte Frucht, Waldbeeren, Johannisbeere, stoffig saftige Textur, kleines Holzfass	

### MAGNUMFLASCHEN 1,5 l

<b>GRÜNER VELTLINER LEITHABERG DAC 2014 . 2015</b>	26,00
<b>GRÜNER VELTLINER LEITHABERG DAC LAGE HIMMELREICH 2015</b>	41,00
<b>WELSCHRIESLING HANDWERK 2015</b>	24,00
<b>CHARDONNAY RIEFRING THAL 2015</b>	45,00
<b>SAUVIGNON BLANC RIEFRING THAL 2013</b>	36,00
<b>BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG 2007 . 2008 . 2009 . 2013</b>	35,00
<b>CAMER RESERVE 2013</b>	43,00
<b>SCHIEFERSTEIN 2013</b>	33,00

### WEINQUARTETT DONNERSKIRCHEN

<b>PFARRERS BÜHEL 2016 VlbG</b>	6,50
11,5% Vol, trocken, Cuvee aus Rivaner, Bouvier und Sauvignon Blanc mit feiner Blume und ausgewogen im Abgang	
<b>QUADROPHONIE in WEISS 2016</b>	6,00
13,5% Vol, trocken, ein würzig eleganter Chardonnay mit geschmeidiger Länge	
<b>QUADROPHONIE in ROT 2014</b>	11,00
13,0% Vol, trocken, vollmundig kräftig konzentrierte Cuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot	

#### WEINGUT SOMMER

Alle Preise Versand, inkl. 13% bzw. 20% MwSt in Euro, UID: ATU61898209  
Weinverkauf täglich nach Voranmeldung, ausgenommen Sonn- u. Feiertage



Teilen Sie uns Ihre Bestellung  
per Mail an [info@weingut-sommer.at](mailto:info@weingut-sommer.at) mit  
und wir werden entsprechend Ihren Wünschen  
ein individuelles Angebot erstellen.

Die Versand-Preisliste versteht sich inkl. aller Steuern  
und Versandkosten.

### **WEINGUT SOMMER**

Leo & Silvine Sommer  
7082 Donnerskirchen . Johannesstraße 26  
Austria

T +43(0)26 83/ 85 04

M: +43 676/430 87 05

F +43(0)26 83/85 04-4

[www.weingut-sommer.at](http://www.weingut-sommer.at)  
[info@weingut-sommer.at](mailto:info@weingut-sommer.at)

Bankverbindung :

**Volksbank Wien**  
AT97 4300 0323 0000 0109  
BIC:VBOERTWW

UID-Nr: ATU61898209

#### **Weinverkauf:**

Ab Hof:

Verkauf und Verkostung täglich außer Sonn- und Feiertage.

Bitte um Voranmeldung unter +43 (0) 26 83 / 85 04 oder  
[info@weingut-sommer.at](mailto:info@weingut-sommer.at)