

# Ihre PRIVATE BAR in jedem Chalet

Exklusive Weine von der **Fattoria Ispoli** aus der Toskana, von **Bannert Wine & More** aus dem Weinviertel in Niederösterreich, dem **Weingut Göschl** aus Gols im Burgenland und Spezial Starkbiere von der **Zillertal-Bier Brauerei** stehen für Sie Exclusiv im temperierten Weinklimaschrank zur Auswahl.

## BANNERT WINE & MORE

### Weißweine

**Chardonnay „Nussberg“** ..... **12,50€**

Qualitätswein, trocken

Der Exotische. Fruchttige Dichte, duftige Note – exzellent zu Fischgerichten

**Riesling vom Urgestein „Sündlasberg“** ..... **13,00€**

Qualitätswein, Ernte 2014, trocken

Der Fruchttige. Saftige Steinobstfrucht, feine Mineralik – perfekt zu Grillspezialitäten

### Schaumweine

**Gelber Muskateller „Sparkling“** ..... **15,00€**

Der Traubige. Lebendig, traubig, sommerlich

**Riesling vom Urgestein „Sekt“** ..... **16,00€**

Der Prickelnde. Feines Mousseux, elegante Pfirsichnote

**Frizzante „Perla Vera“** ..... **12,00€**

trocken

Der Spritzige. Frischer, fruchtiger Charakter, sommerliche Lebensfreude, leichtes Perlens vereint den Geschmack nach grünen Äpfeln und exotischen Litschis.

**Frizzante „Rosé“** ..... **12,00€**

trocken

Der Animierende. Strahlendes Pink, duftet angenehm nach frischen Beeren, absolute Erfrischung – ideal als Aperitif

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuern  
und Abgaben, vorbehaltlich Änderungen!

# FATTORIA ISPOLI

Die Fattoria Ispoli befindet sich 15 km südlich von Florenz im Chianti Classico-Gebiet in der Toskana und umfasst rund 20 Ha Land. 5,5 Ha davon sind Weinberge, 2 Ha Oliven, der Rest ist Baumbestand. Die Weinberge sind alle rund um das Haus gelegen und durch Waldflächen von den benachbarten Gütern getrennt. Fremdeinflüsse sind aufgrund dieser isolierten Lage weitestgehend auszuschließen. In Ispoli wird hauptsächlich Sangiovese angebaut, aber auch Merlot, Canaiolo und Cabernet Sauvignon tragen in kleineren Mengen dazu bei, Weinkennern und Weinliebhabern beim Genuss einer Flasche Ispoli ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Was weiter zum Erfolg der mehrfach prämierten Produkte beiträgt: Alle Rotweine werden in Eichenfässern ausgebaut – je nach Sorte bis zu 36 Monaten. Und: In Ispoli finden nur die besten Trauben ihren Weg in die Flasche. Wie man es von einem kleinen Produzenten exklusiver und mit viel handwerklicher Sorgfalt gekelterter Weine erwarten darf. Den Weg weist die Natur. Fällt eine Ernte einmal kleiner aus als gedacht, dann gibt es dementsprechend auch deutlich weniger Wein. Diesen dafür aber in gewohnter Top-Qualität.



Die Fattoria Ispoli ist Mitglied des Consorzio Chianti Classico und seit 1988 BIO-Zertifiziertes Weingut durch ICEA.

## Rotweine

### **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG ..... 23,50€**

Ein aufmerksamer Blick: intensives Granatrot. Der Duft: Kirschen, Brombeeren, kräftige Gewürznoten. Ein beherrzter Schluck: voller Körper, reife Tannine. Und nun? Genießen, keinesfalls das Glas aus der Hand geben. Drei Jahre Holzfassreife liegen hinter diesem Riserva. Für sein nobles Auftreten sorgt eine sorgfältige Auswahl der besten Sangiovese-Trauben Ispolis. In die Flasche gekommen, darf er bei seinem hervorragenden Alterungspotenzial weiter ruhen. Die gute Nachricht für alle Sehnsüchtigen: Er muss nicht! Dieser edle toskanische Rote ist auch jetzt schon sehr zugänglich. Und bewegt sich mit Vergnügen in Gesellschaft ausgewählter italienischer Speisen.

### **ISPOLAIA MERLOT IGT ..... 18,50€**

Weich, sanft und angenehm gehaltvoll. Von tiefdunkler Frucht umgeben. Im Geschmack ein Hauch neue Welt. Charmant genug, um einen kurzen Blick über den toskanischen Tellerrand zu wagen. Aber noch lange kein Grund, um der Liebe zum echten toskanischen Roten untreu zu werden. Das Beeindruckende an diesem reinsortigen Merlot: Er vereint das Beste aus beiden Welten. Modern gemacht, die Tradition nicht aus den Augen verlierend. Für Merlot-Fans und solche, die es werden wollen. Pflaumenartig, füllig. Nicht nur ein Essensbegleiter, sondern auch wunderbar solo zu genießen. Ein Stückchen Hartkäse macht sich bestens an der Seite dieses wirkungsvollen Roten. Dieser Wein muss nicht dekantiert werden, kann seine Aromen aber am besten entfalten, wenn er mit 16° Celsius in einem großen Bordeauxglas Platz findet.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuern  
und Abgaben, vorbehaltlich Änderungen!

# WEINGUT GÖSCHL

## Weißweine

**Gelber Muskateller** ..... **14,00€**

Qualitätswein, trocken

Wunderschön klarer Muskatduft, zarte Zitrusnote; im Abgang saftig und klar;  
frisch, herzhaft Säure

**Grüner Veltliner** ..... **11,00€**

Qualitätswein, trocken

Herrliche Frische, wunderschöne Textur, feine Balance, harmonisch und  
ausgewogen im Abgang

**Cuvée** ..... **11,50€**

Ernte, lieblich

Grüner Veltliner, Grauer Burgunder;

vollmundig und harmonisch im Abgang mit leichter Restsüße

## Rosé

**Rosé** ..... **11,00€**

Halbtrocken,

Fruchtig leicht und frisch

## Rotweine

**Zweigelt-Heideboden** ..... **13,00€**

Qualitätswein, trocken

Reifes Waldbeerkonfit, zart nach Dörrobst, feine Mineralik, einladendes Bukett.

Saftig, süße Kirschenfrucht, elegant und ausgewogen, zeigt gute Länge, ein  
vielseitiger Speisenbegleiter

**St. Laurent** ..... **12,00€**

Qualitätswein, trocken

Saftige Dichte, feinwürzig, angenehm gerbstoffhaltig mit leichten Tanninnuancen

**Blaufränkisch-exklusive** ..... **19,50€**

Qualitätswein, trocken, 15 Monate im Eichenfass gelagert

Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen, zarte Kräuterwürze, feiner tabakiger Touch,  
zart nach Herzkirschen und Zwetschken, dezenter Säurebogen, etwas Nougat im Abgang

**Blauburger** ..... **13,00€**

Qualitätswein, trocken

Lieblich, am Gaumen geschmeidig, feine Frucht- und dezente Restsüße,  
freundlich und charmant; Sehr jugendliche Nase

Alle Preise in Euro und inclusive der gesetzlichen Steuern  
und Abgaben, vorbehaltlich Änderungen!

# ZILLERTAL-BIER BRAUEREI

## Zillertal Spezialbiere



**Gauder Steinbock - Naturtrüb** ..... **0,75 lt. 16,00€**

Schöner Duft nach getrockneten Früchten und Berghonig, vollmundiger und runder Körper mit angenehmer Süße.

Der Gauder Steinbock – naturtrüb ist beispielsweise ein hervorragender Begleiter zu saftig rosa gebratenen Fleischspeisen oder würzigem, reifem Bergkäse. Außerdem eignet er sich hervorragend als Digestif.

(22° Plato, 10,4% Alc)

## Zillertal Jahrgangsbiere



**514 Grande Reserve – Barrique** ..... **0,33 lt. 5,00€**

Feine Aromen von exotischen Früchten, grüner Nuss und Honig, ausbalancierter und kräftiger Körper. Nach der langen kalten Gär- und Reifezeit wird die Jahrgangscuvée 2014 zusätzlich in unterschiedlichen Barriquefässern, wie zum Beispiel einem Single Malt Barrique, ausgebaut.

Die exotischen und pikanten Aromen dieser Jahrgangsedition harmonieren perfekt mit pikanten, süßsaurigen Speisen oder flambierten Desserts wie Crêpe Suzette.

(21° Plato; 9,6% Alc.)



**515 Grande Reserve – Barrique** ..... **0,33 lt. 5,00€**

Buntes Aromenspiel feiner Gewürznoten und reifer Früchte wie Marille, Stachelbeere, Traube und Pfirsich. Schön im Holz eingebundener Körper, fein pikantes und trockenes Finale.

Veredelt in ausgewählten Barriquefässern, wie beispielsweise einem Rum Barrique.

Passt perfekt zu würzigen Wildgerichten, karamelligen Desserts und feinem Mandelgebäck.

( 22,6 Plato; 10,1 % Alc.)

Alle Preise in Euro und inclusive der gesetzlichen Steuern  
und Abgaben, vorbehaltlich Änderungen!