

# Ihre PRIVATE BAR in jedem Chalet

Exklusive Weine 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 Exklusiv im temperierten Weinklimaschrank zur Auswahl.

## BANNERT WINE & MORE

### Weißweine

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

Qualitätswein, trocken

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

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

Qualitätswein, Ernte 2014, trocken

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

### Rosé

**Rosé vom Zweigelt** ..... **8,00€**

Fruchtig leicht und frisch

### 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 Perlen 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 inclusive 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 Resttsüße,  
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!**