

Grüner Veltliner:

Kabinett 2008, Ried Schatzweingarten, würzig- fruchtiges Sortenbukett, klassischer würzig-pfeffriger Geschmack, saftig schöne Mineralik, ein junger frischer Weißwein mit der typisch würzigen Veltliner Charakteristik.

Riesling Herrenwein:

Kabinett 2008, klare frische Steinobstfrucht, feinrassiger lebhafter Geschmack, erfrischende Säurestruktur, geradliniger, solider, Charakter. Ein schöner Sommerwein und ideal zu leichten Fischgerichten.

Riesling Classic:

Novemberlese, 2008, trocken, Ried Hutberg, hoher Reifegrad der Weintrauben, bezaubernde, dichte Rieslingfrucht mit reifen Pfirsicharomen, ausdrucksstarke Eleganz ein balancierter Gleichklang von Säure und Frucht bringen den Wein in eine vollendete Form.

Pinot-Blanc:

Novemberlese 2008, hoher Reifegrad der Weintrauben, kräftiger, intensiver milder Fruchtschmelz, reifer Honigduft, voller milder Gaumen, schöner balancierter Ausdruck, geschmeidig lang anhaltender Abgang, schön eingebundene Traubensüße (ca. 6g). Ein wunderbarer Vertreter des Burgundertyps der begeistert und gut gekühlt vorzugsweise als Aperitif oder zum Käse oder zu leichten Süßspeisen gut harmonisiert.

Chardonnay:

Jahrgang 2006, schön gereifte Weintrauben ohne Botrytis, klassischer Chardonnay imahltank ausgebaut. Klare saubere Frucht mit eleganter Mandelnote, dichte trockene Struktur, fruchtig am Gaumen mit Kraft und wunderschön zu genießen.

Chardonnay Barrique:

Novemberlese 2006, vollreife im Weingarten ausgelesene Weintrauben, leuchtendes goldgelb, kräftige elegante vielschichtige Frucht ausdrucksstarker Fruchtschmelz, wertvoller eingebundener Barriqueausbau der den Charakter des Chardonnays weiter steigert, dominanter schöner erlebnisreicher Abgang, ein schwerer kräftiger Weißwein im internationalen Format. Ein Fest für Kenner und Freaks.

Pinot Blanc Dessertwein:

Beerenauslese, süß ausgebaut mit ca. 30g Restsüße, schön ausgeprägter Fruchtschmelz (Honignote), ein sehr langlebiger wertvoller Weißwein, der gut zu Käse oder gut gekühlt zu Süßspeisen und ebenfalls eiskalt als Aperitifwein ein wertvoller Begleiter darstellt.

Zweigelt:

Kabinett 2007, gut gedeckte rubinrote Farbe, würzig tiefgründiges Bukett, reife Kirschfrüchte mit samtigen Tannin, sehr dichte Struktur mit viel Stoff, beeindruckender langer Abgang mit gutem Potential.

St.Laurent:

Kabinett 2007, kräftige, dunkelrote Farbe, feines fruchtiges Bukett mit frischen Weichselaromen, vielschichtiger kräftiger Gaumen mit herzhafter und kerniger Finesse, ein schöner wertvoller, langlebiger, Rotwein.

Merlot:

Jahrgang 2007, Terrassenweingarten, Jungfernernte, sehr kräftige Rotweinfarbe die im Glas bereits viel verspricht. Schöne frische Traubenfrucht mit reifen Erdbeearoma, fleischig fruchtig am Gaumen mit Substanz und weichen geschmeidigen Tannin. Ein schöner Modewein der trotz Fülle und Kraft wunderschön geschmeidig und zugänglich wirkt.

Blauburgunder:

Novemberlese 2007, trocken, im Barrique ausgebaut, sehr eleganter gereifter schöner Burgunderduft (großes Burgunderglas), füllig - dichter Körper mit zarter eingebundener Barriquenote, weicher eleganter ansprechender Abgang, wertvolle internationale Struktur der gehobenen Klasse . Ein Wein, der mittlerweile viele Burgunderliebhaber überzeugt und die klimatischen Möglichkeiten des Haugsdorfer Rotweingebietes, eindrucksvoll zur Schau stellt.

Souverän Cabernet Sauvignon

*Novemberlese 2005, trocken, ausgelesene vollreife Weintrauben, im
Barrique ausgebaut, dunkle gut gedeckte Farbe, kräftige erdige
Buketfülle, schöne Johannisbeernote, ausdrucksstarker dichter
begeisterungsfähiger Gaumen mit schönen tiefgründigen Tannin,
absolut wertvoll, lang anhaltender Abgang. Ein Rotwein, der absolut
überzeugt und im internationalen Maßstab zu bemessen ist - sehr
gutes Lagerpotenzial.*