

SORTIMENT 2025



PINOT NOIR

2023

€ 16,00

Charakteristische helle leuchtende Farbe, ein dezentes Bukett im Aromen-Spektrum von Erdbeere, Himbeere über Weichseln bis hin zu einer Fruchtmischung von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Dörripflaumen, schwarze Johannisbeeren und Moorbeeren. Zudem sind auch Elemente von Blumen wie Veilchen und Heckenrosen zu schmecken. Abgerundet durch erdige und animalische Noten.



REGENT FRIZZANTE ROSÉ

2024

€ 12,50

Dieser Frizzante fasziniert mit seiner feinen Perlage und besticht durch frische Aromen nach Beerenfrüchten, unterstützt von einer animierenden Säure. Sein verzauberndes Rosa begeistert und macht Lust auf den ersten Schluck. Ob an lauen Sommerabenden, mit Freunden auf der Terrasse, zum Anstoßen in der Firma oder als Geschenk. Ein Gläschen Frizzante kommt immer gut an.

BESTELLKARTE

Name: _____

Mail: _____

Tel: _____

Dieser Flyer kann auch als Bestellkarte genutzt werden. Bitte einfach die gewünschte Menge in den grauen Kasten beim Wein hinschreiben und uns zukommen lassen. Danke!

Walgau Winzer

Tradition neu belebt



Mühleweg 108 // 6822 Düns
dietmar_gohm@hotmail.com
T +43 664 5121 822
walgau-winzer.com



MÜLLER THURGAU

2024

€ 11,50

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von getrockneten Kräutern, zart nach gelbem Apfel, Nuancen von Orangenzesten. Leichtfüßig, weißer Apfel, dezente Süße, frischer Säurebogen, mineralisch zitroniger Touch im Abgang, würziger Stil. Der Klassiker unter unseren Weissweinen.



FUSION

2024

€ 12,50

Eine spezielle Kreation aus verschiedenen gleichzeitig gelesenen Traubensorten aus unseren Weingärten. Feine, fruchtige Noten, mit einer animierenden Säurestruktur. Jedes Jahr ein bisschen anders, aber immer spannend.



CHARDONNAY

2023 / 2024

€ 12,50

Fülliger extraktreicher Weisswein, bringt eine spannende Komplexität. Er besticht durch seine Aromen von Himbeere, tropischen Früchten, Pfirsich, Cremiger Schmelz, gut eingebundene Säure, bringt Breite und Fülle.



NEUBURGER

2024

€ 12,50

Er zeigt ein charakteristisches nussiges Aroma, das an Burgunderweine erinnert. In der Reife gesellen sich karamellige Noten, Butterkeks und Mandelsplitter hinzu. Die milde Säure machte ihn in der Zeit vor der Klimaerwärmung sehr beliebt.



CHARDONNAY

im Holzfass gereift, 2023

€ 14,50

Unsere Spezialität aus dem Chardonnay des Jahres 2022. 9 Monate im gebrauchten Eichenfass gelagert. Feine eingebundene Holznoten verleihen dem Wein eine stolze Eleganz.



BLAUER ZWEIGELT ROSÉ

2024

€ 11,50

Feines Altrosa, Silberreflexe. Zarte rotbeerige Nuancen, ein Hauch von frischen roten Kirschen, Johannisbeeren. Straff, mineralisch, feine Pflaumenfrucht, frisch strukturiert, gut balanciert, rote Frucht im Nachhall. Ein facettenreicher Aperitif und Speisenbegleiter.



KERNER

2024

€ 14,50

Ein brillanter, kräftiger Weisswein mit einem wunderbaren Spiel aus Säure und Extrakt. Ein feiner Speisenbegleiter mit markantem Säuregehalt, erinnert an rassige Rieslinge, von dem der Kerner abstammt. Er zeigt sich kräftig, rund und nussartig, mit leichtem Muskatton.



BLAUER ZWEIGELT

2023

€ 12,50

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit dunkler Mineralität unterlegte frische Kirschenfrucht, dezente Kräuterwürze, tabakige Nuancen. Mittlere Komplexität, rotbeerige Nuancen, feine Holzwürze, mineralisch und frisch strukturiert, trinkanimierender, leichtfüßig wirkender Stil. Im Holzfass ausgebaut.