



STIFT GÖTTWEIG

Das Weingut der Benediktiner

ANNO DOMINI MMVI



Das Weingut Stift Göttweig darf sich mit Recht als eines der ältesten Weingüter der Welt bezeichnen. Bereits in der Gründungsurkunde des Stift Göttweig, von 1083, sind die Weingärten erwähnt. Der Weinbau in der Region wurde entscheidend durch das Stift Göttweig geprägt.

Die Bodenbeschaffenheit und das Klima bieten ideale Voraussetzungen um fruchtige, trockene Weißweine hervorzubringen, wobei die Lage Gottschelle und Silberbichl das Potential für große Weine bieten.

Seit den Jahr 2006 leitet Ing. Fritz Miesbauer das Weingut Stift Göttweig. Sein Ziel ist es „Ehrliche Weine, die Spaß machen“, nachhaltig (zertifiziert NACHHALTIG AUSTRIA) und mit größter Qualität zu produzieren. Wir wünschen viel Spaß beim Verkosten!

Sekt/Champagner

Cuvée Brut	Glas 0,1l	4,20	Flasche	29,00
-------------------	-----------	------	---------	-------

Idealer Aperitif zur Einstimmung auf die Mahlzeit. Gerne servieren wir Ihnen den Sekt glasweise, mit Marillennektar, Orangensaft oder Holundersirup.

Stift Göttweig Brut 2008 , klassische Flaschengärung			Flasche	42,00
---	--	--	---------	-------

Hergestellt nach der traditionellen Methode, handgerüttelt, bietet dieser Sekt eine sehr feine Struktur mit einer sehr weinigen Note.

Champagner Laurent Perrier			Flasche	79,00
-----------------------------------	--	--	---------	-------

Manchmal muss es eben doch Champagner sein.

Weißwein

Grüner Veltliner Messwein 2017	Glas 1/8	3,30	Flasche	19,50
---------------------------------------	----------	------	---------	-------

Trocken, fruchtig und leicht mit klassischer Veltlinerwürze. Besonders empfehlen wir diesen Wein zu Vorspeisen, dem klassischen Schnitzel und allen würzigen Speisen.

Grüner Veltliner Furth 2016	Glas 1/8	4,20	Flasche	24,00
------------------------------------	----------	------	---------	-------

In der Nase saftig, gelber Apfel, am Gaumen finessreich strukturiert und kompakt. Der ideale Wein zur österreichischen Küche.

Riesling Furth 2016	Glas 1/8	4,20	Flasche	24,00
----------------------------	----------	------	---------	-------

Duft nach Weingartenpfirsich, am Gaumen rassig und frisch, zart nach Marille, sehr ausgewogen. Ideal zu geräucherten Vorspeisen, gebratenem Fisch und allem Gebackenen.

Pinot Blanc Göttweiger Berg 2016 Glas 1/8 4,30 Flasche 25,00
Hauchzarte Note von süßem Weißbrot, Honig, Wiesenblüten und Karamell.
Fein zu Vorspeisen, Spargel, Krustentieren, Kaninchen, Kalb und Geflügel,
ebenso exquisit zu Fisch.

Chardonnay Göttweiger Berg 2016 Glas 1/8 4,30 Flasche 25,00
Duftet herrlich nach Butterflocken, Teegebäck und frischen Croissants,
am Gaumen fruchtig. Dieser Chardonnay ist ein idealer Partner zu Krustentieren,
Meeres- und Süßwasserfischen, aber auch zu Rezepten mit hellem Fisch.

Weine aus 1ster Lage

Grüner Veltliner, Furter Ried Gottschelle 2015 Glas 1/8 5,50 Flasche 32,00
Trocken, fruchtig mit mineralischem Hintergrund, kräftiger Parade-Veltliner.
Reifer Apfel, zarter Melonenanklang und frischer Heuduft. Für den Connoisseur
der krönende Ausklang eines guten Mahles.

Riesling, Furter Ried Silberbichl 2015 Glas 1/8 5,50 Flasche 32,00
Trocken, saftig und mineralisch. Zupackend und charmant zugleich,
ein mächtiger Riesling. Idealer Partner zu heimischem Fisch oder klassischen
Gerichten mit Kalb oder Geflügel.

Riesling, Steiner Ried Pfaffenberg 2015 Glas 1/8 6,50 Flasche 37,00
Intensives Rieslingbouquet, weißer Pfirsich. Große Struktur mit mineralischer Tiefe;
steinig – feine Salzigkeit, konzentrierte Textur, strahlend lang.

Rosé

Rosé Messwein 2017 Glas 1/8 3,50 Flasche 20,00
Aus der Pinot Noir Traube. Aromen von Himbeere, Waldbeeren und Weichsel,
unterlegt von einer dezenten Würznote. Sehr ausgewogene Balance
von Frucht und Säure.

Rotwein

Zweigelt Göttweiger Berg 2015 Glas 1/8 4,00 Flasche 23,00
Trockener mittelgewichtiger Rotwein, der idealer Partner für leichte Fleischspeisen.

Pinot Noir Göttweiger Berg 2013 Glas 1/8 4,00 Flasche 23,00
Mittleres Rubingranat, in der Nase Zimt, Vanille, feines rotbeeriges Konfit.
Ausgezeichnet zu Wild- und Pilzgerichten.

