

Willkommen bei uns am Winzerhof Erber!

Wir, die **Familie Hromatka-Erber**, wünschen ein herzliches Grüß Gott.

Familie, Persönlichkeit & Qualität. – Dies sind die Prinzipien des Winzerhof Erber.

Bereits seit 1756 wird in der Familie Wein kultiviert und vinifiziert. Was Seniorchef Gottfried Erber mit seiner Frau Christine Erber aufgebaut hat, wird heute im großen Stil erfolgreich weitergeführt. Seit 2003 führen Chefin Martina Hromatka-Erber, Ehemann Jochen Hromatka und Tochter Sophie Hromatka nun auch gemeinsam mit Sophie's Partner Moritz als Team mit Motivation, Leidenschaft und Kreativität den Betrieb.

Der Dunkelsteinerwald prägt uns.

Denn die vorherrschende Gesteinsart, der Wölblinge Urgestein und unsere Top-Lage Ried Antingen, ermöglichen es uns, langlebige Weine mit Frische und Wiedererkennbarkeit zu produzieren. Unser Ziel ist es, die Gegebenheiten welche uns die Natur schenkt, authentisch in unseren Weinen zu integrieren. So brillieren vor allem Grüner Veltliner, Riesling & Burgundersorten mit Mineralik, Würze und Eleganz.

Bei unserem Top-Heurigen setzen wir auf das Prinzip der Nachhaltigkeit.

Das Fleisch kommt direkt aus eigener Produktion von unserem Bauernhof, auch Reiserhof genannt. Dieser wird von Chef Jochen selbst geführt. Das Fleisch von unseren Durocschweinen wird dann liebevoll von Martina & Sophie zu Köstlichkeiten wie Schinken, Speck, Wurst oder auch Schweinsbraten verarbeitet. Vor allem das selbstgebackene Sauerteigbrot und die hausgemachten Mehlspeisen wie unser berühmt-berüchtigter Mohnstrudel sind bei den Gästen ein absolutes Highlight. Salate, Gemüse und Milchprodukte stammen aus der Region und werden zu saisonalen, kreativen Gerichten wie Heurigentapas, Pulled Pork oder auch diversen Carpaccios verarbeitet. Wer gehobene Küche auch beim Heurigen genießen möchte, ist bei uns genau richtig!

Sehr zum Wohle und schöne Stunden im Traisental.

Jochen, Sophie & Martina





Wir haben einen neuen „PLACE TO BE“.

Manch einer hat vielleicht schon gehört, dass sich in den letzten Monaten bei uns am Winzerhof Erber einiges getan hat. Alles dreht sich um DIE ERBER-VINOTHEK! <3

Mit dieser neuen Location haben wir einen besonderen Ort geschaffen. Er ist für alle, die guten Wein und außergewöhnliche Erlebnisse lieben. Direkt bei unserem Weinkeller gelegen, wurde der ehemalige Röhrenkeller zu einer exklusiven Vintothek für gereifte Weine und einem stilvollen Verkostungsraum umgebaut. Hier lagern rund 1500 Flaschen gereifter Weine – von 1983 bis heute. Aber die Vintothek ist nicht nur ein Paradies für Kenner und Sammler – sie ist auch der ideale Raum für Events, die in Erinnerung bleiben. Ob du eine spannende Kellerführung mit Verkostung, ein unvergessliches Firmenevent, eine freie Trauung, einen Geburtstag oder ein Seminar planst – hier kannst du alles genießen.

Buchbar unter info@erber-wein.at.

SAVE THE DATE 2025

2025 ist ein vinophiles Erber-Jahr mit vielen lässigen Events, tollen Verkostungen & unvergesslichen Momenten.

Sommerheurigen - 27.8.-14.9.2025

Wölblinger Bauernmarkt - 6. & 7.9.2025

Herbstheurigen - 22.10.-2.11.2025 (aus familiären Gründen geänderte Aussteckzeiten)

Winzerdinner im Boathouse Atzenbrugg – 21.11.2025

Weihnachten am Winzerhof Erber - 13.12.2025

Falls ihr Fragen zu den Events habt oder euch einen Platz sichern möchtet, meldet euch gerne
Persönlich bei uns oder schreibt eine E-Mail an info@erber-wein.at.

Good to know ☺

DER ERBER-TRAUBENVERKAUF - Nehmt euch selbst die ersten ganz frischen Trauben mit nach Hause!

Beim Ausgang stehen euch 1kg-Schalen mit saftigen Erber-Trauben zur Auswahl – bezahlt werden diese bitte direkt drinnen an der Schank. Lasst's euch schmecken.

PS: Sie kosten 3€/Kilo - solange der Vorrat reicht!

Prickelndes Vorweg 🍷

Naturschaumwein - Pét Nat 2023 brut nature

Sophie's PetNat ist eine Cuvee aus Muskateller & Riesling und hat strahlende Aromen von Holunder und grüner Birne. Die angenehme Perlage & die frische Säurestruktur machen ihn zugänglich und trinkanimierend. Ein absolutes MUSS für jeden sonnigen Tag!

1 Glas 4,10 €

0,75 l 28,00 €

Muskateller Frizzante – brut

Ein spritziger Start in den Abend mit schönen floralen Noten nach Holunderblüten, feiner Zitrusaromatik und eleganter Fruchtsüße. Gemacht nach traditioneller Flaschengärung mit feiner Perlage.

1 Glas 4,10 €

0,75l 28,00 €

EIN SOMMER IN VIOLETT – Erber's Hauscocktail

Naturschaumwein, Tante Sue's Holunder, Trauben aus den Erber-Gärten, Minze, Soda

1 Glas 6,40 €

VIRGIN BELLINI – der alkoholfreie Spaß

Hauseigener Verjus, Traisentaler Pfisichnektar, frische Gartenminze, Limette, Soda

1 Glas 5,40 €

Unsere weißen Qualitätsweine 🍷

Grüner Veltliner Steinbart 2024

Helles strohgelb, Golden Delizius & grüne Birne. Ein spritziger, leichter, ausgewogener Veltliner mit animierender Säure. Perfekt als Einstieg in den Abend!

1/8l 2,70 €

0,75l 16,00 €

Grüner Veltliner Traisental DAC Classic 2024

Helles Gelb, im Duft frischer saftiger Apfel.

Am Gaumen animierende Säure und ausgeprägte Mineralik. Fruchtig mit wunderschönen Zitrus- & Ananasnoten. Exotischer, filigraner Körper.

1/8l 3,00 €

0,75l 17,50 €

Grüner Veltliner Traisental DAC Urgestein 2024 - UNSER FLAGSHIP IM HAUSE ERBER

Feines Grün/Gelb, strahlend helle Frucht, frisches Kernobst und anregender grüner Apfel, feinziseliert mit ausgeprägter Mineralik und leichtfüßigem Finish. Vom Wölbling Urgestein strukturiert, gepaart mit Eleganz & jungen Zitrusaromen.

1/8l 3,30 €

0,75l 19,50 €

Grüner Veltliner Traisental DAC Res. ALTE STÖCKE 2022

Trocken

Im Glas ein schönes Goldgrün, frischer Duft nach reifem Kernobst
reifem Kernobst, Quitte, dezentes Citrus und verhaltene Vanille.

Am Gaumen dominierende Würze und reife Birne. Im Finale Finesse & Eleganz.

1/8 l 4,00 €

0,75 l 23,50 €

WEINKÖNIGIN-EDITION

Grüner Veltliner RIED ANTINGEN „By Sophie I.“ 2023

Ein Wein gemacht von Sophie zu Ehren ihres ehemaligen Amtes als Österreichische Weinkönigin.

Trocken

Mit dezenter goldgelber Farbe im Glas liegend - sehr reifer Duft nach gelbem

1/8 l 4,60 €

Kernobst & Exotik. Am Gaumen vielseitig. Saftig und mächtig, wie auch salzig

0,75 l 27,00 €

und animierend. Vergoren in der Eiche findet man hier angenehme Röstaromen,

verspielte Vanilie und feines Karamell. Große Präsenz am Gaumen gepaart mit ansprechender Extraktsüße.

Grüner Veltliner RIED NEUBERG 2023 - Trocken

Sattes Gold, im Duft ausgeprägt nach hochreifem Kernobst & Dörrfrüchten.

1/8 l 4,20 €

Am Gaumen Honigmelone, sehr komplex und vielschichtig. Ein druckvoller

0,75 l 25,00 €

Ausgeglichener, cremiger Wein ausgebaut in der österreichischen Eiche.

Grüner Veltliner Auslese Neuberg 2017 - Süß

1/16 l 2,40 €

Goldgelb, Duft nach reifem Kernobst, Kriecherl und dezente Aromen von Südfrüchten

und Honig ergänzen den ausgeprägten Duft. Am Gaumen würzige Frische trotz intensiver Restsüße,

viel Druck und gute Länge, idealer Begleiter für Süßspeisen und Käsevariationen.

Grüner Veltliner LIEBELEI 2023 - Lieblich

1/8 l 3,00 €

Kräftiges gelb mit grünen Reflexen, saftiger Duft nach reifem Golden Delizius.

0,75 l 17,50 €

Angenehmer Restzucker trifft auf eine schöne Säurestruktur in Kombination mit Mineralik.

Dieses ausgewogene Gaumenspiel ist unglaublich trinkanimierend und lebhaft.

Also der perfekte Wein für ein, zwei Gläser mehr!

Riesling Traisental DAC Classic 2024

Trocken

1/8 l 3,10 €

Genießt einen frischen, eleganten und leichtgewichtigen Riesling.

0,75 l 18,00 €

Helles Gelb mit leicht grünen Reflexen. Zarter Duft nach Pfirsich und Marillen Röster.

Am Gaumen filigrane Frucht, animierende Säure und schöne Extraktsüße.

Riesling Traisental DAC Reserve Ried ANTINGEN 2023 trocken

Strahlendes Gelb, vielseitiger Duft nach Zuckermelone & reifer Marille.

Am Gaumen blumig und frisch mit rassiger Säure, konzentrierter kühler Riesling mit leicht pfeffrigem Körper trifft auf weißen Weingartenpfirsich.

1/8 l 4,20 €

0,75 l 25,00 €

Gelber Muskateller 2024 trocken

Helles grüngelb, sehr typisch nach Muskateller, Holunderblüten und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen lebhafter Auftritt mit leichten Kräuternuancen, dazu animierende Säure.

1/8 l 3,00 €

0,75 l 17,50 €

Chardonnay 2024 trocken

Saftiges gelbgrün, exotische Aromen nach Honigmelone und Weingartenpfirsich.

Am Gaumen geschmeidig, dicht und fruchtig. Die ausgeprägte Fruchtsüße trifft

auf die Salzigkeit des Wölblinger Urgesteins und dies macht diesen Wein zu einem absolutem Trinkvergnügen.

1/8 l 3,10 €

0,75 l 18,00 €

Weißburgunder 2024 trocken #new

Ein saftiger, klassischer Weißburgunder mit frischer, lebendiger Frucht. Der lange Hefekontakt bringt feine Cremigkeit und Tiefe, die Sortentypizität ist unverkennbar.

Aromen von reifer Birne, grünem Apfel und Zitrus prägen die Nase.

Am Gaumen frisch, animierend und harmonisch – mit elegantem, langem Nachhall.

1/8 l 3,30 €

0,75 l 19,50 €

Blanc de Blancs „Just for fun“ 2023 trocken #unfiltriert

Bei diesem Wein trifft Grüner Veltliner auf 5% unseres erst neu ausgesetzten Weißburgunder.

Dadurch ergibt sich eine absolute Fruchtbombe, die kombiniert mit ihrer Mineralik einfach nur Spaß macht. Mattes Gelb, ausgeprägte Frucht nach saftigem Apfel und feiner blumiger, leicht

rosiger Duft. Am Gaumen motiverende Säure gepaart mit salziger Struktur vom Wölblinger Urgestein.

Ein saftiges Finish macht Lust auf mehr!

1/8 l 3,10 €

0,75 l 18,00 €



Auszug aus der neuen Erber-Vinothek 🍷

Grüner Veltliner Traisental DAC Res. Alte Stöcke 2013 1/8 7,00 € / 0,75 41,00 €

Riesling RIED ANTINGEN 2015 1/8 6,40 € / 0,75 38,00 €

Bei Fragen zu den Weinen und weiteren Weinen aus unserer neuen Vinothek
meldet euch gerne bei Sophie, Moritz oder Jochen.

Unsere roten Qualitätsweine 🍷

Zweigelt ROSÉ PURPUR 2023 Trocken

Frisch fruchtig, dezentes lachsrosa. Duftet nach Waldbeeren und Lakritz
am Gaumen lebendig mit angenehmen Zucker-Säurespiel,
lädt ein zum Verweilen und Genießen ein!

1/8 l 2,70 €
0,75 l 16,00 €

Zweigelt T1 Volume 3 2022 Trocken

Glänzend dunkles rot, ausgeprägtes Aroma nach Weichsel, dunkle Beeren
und angenehmer Röstigkeit, sanfte Tannine und elegante Balance. Perfekt zu Roastbeef.

1/8 l 3,00 €
0,75 l 17,50 €

Merlot UNIQUE Reserve 2022 Trocken

Dunkles rubinrot, fruchtiger Duft nach reifer Ribisel, Weichsel, konzentrierter Granatapfel
samtig, herb mit gut eingebundenen Tanninen.
Ein frecher Merlot mit motivierendem Trinkvergnügen.

1/8 l 3,20 €
0,75 l 18,50 €

Merlot Schubert Reserve 2020 Trocken

Tiefes kirschrot, eleganter Duft nach zarter Schokolade und saftiger Herzkirsche, am Gaumen sehr
balanciert mit edler Röstigkeit nach mild geröstetem Kaffee. Typischer Merlot-Abgang mit einer
fein herben, grasigen Note. Ein gereifter Merlot wie er im Buche steht.

1/8 l 3,90 €
0,75 l 23,00 €

Triangle (Merlot+Zweigelt+Blauburger) 2020 Trocken

Dunkles rubingranat, im Duft sehr intensiv nach schwarzen Beeren, Tabak,
leichte Casisnoten und dunklem Nougat. Am Gaumen angenehme Röstaromen
& große Harmonie. Diese Trilogie aus dem samtigen Merlot, dem fruchtigen Zweigelt
und dem kühlen Blauburger macht unseren Triangel elegant und verführerisch.

1/8 l 4,20 €
0,75 l 25,00 €



Vinophiler Genuss

Grüner Veltliner

1/8l | 1/4l

1,80 | 3,50€

1l

14,00€

Zweigelt

1/8l | 1/4l

1,80 | 3,50€

1l

14,00€

Gespritzter weiß oder rot

1/4 l 2,40 €

Kaisergespritzter mit Holunderblütensirup

1/4 l 2,90 €



Alkoholfreie Getränke

Holunderblütensaft gespritzt

1/4l 1,90 €

Mineralwasser prickelnd

1l 4,00 €

0,33l 2,50 €

Kräuterlimo

1 Fl. 3,00 €

Hauseigener Traubensaft rose oder rot

1/4l 3,50 €

gespritzt

1/4l 2,40 €

mit Leitungswasser

1/4l 1,80 €



Hausgemachte Fleischspezialitäten vom Durocschwein

Hauerjause Vielerlei vom Reiserhofer Schwein, Aufstrich, Käse & Grünzeug	9,50 €
Feiner Rohschinken mit Topfenkren und Ei	7,90 €
Schwarzwurzelsalat mit Rohschinken und Schnittlauch	7,90 €
Speck	7,90 €
Geselchtes	7,50 €
Surfleisch	7,50 €
Schweinsbraten	7,50 €
Kümmelbraten	7,50 €
Blutwurst mit Senf und Kren	7,50 €
Schinkenrolle mit Topfenkren auf Blattsalat & Gemüse	7,90 €



Saure Gaumenfreuden

Marinierter Wurstsalat mit Waldviertler Extrawurst und Erber's Hauswurst	7,10 €
Saure Platte Erber's Hauswurst, Sülzchen, feine Extra, selbstgemachte Blunze	7,90 €
Blutwurst in Essig und Öl	7,40 €
Erber's Hauswurst in Essig und Öl	7,40 €
Hausgemachtes Sülzchen vom Durocschwein mit Rucola & saisonalem Gemüse	8,20 €



Käseschmankerl und Aufstriche

Käseplatte Bezauer Bergkäse, Emmentaler, Edamer, Weichkäse, saisonales Chutney, Walnuss	12,80 €
Aufstrichteller mit selbstgemachtem Topfenkäse, Liptauer, Leberpastete, Eieraufstrich, Kürbiskernaufstrich	7,00 €
1 Portion Streichkäse	4,20 €
Hausgemachte Leberpastete vom Durocschwein	4,50 €
Cremiger Humus von der Wölbling Ofenmelanzani vegan	5,50 €

BIO-Schafkäse aus dem Pielachtal garniert mit Fugginger Blattsalat, Ei & Paradeiser	7,90 €
BIO-Schafkäse aus dem Pielachtal garniert, mit steirischem Kürbiskernöl aus der Familie	8,40 €
Schmankerlmix Mozzarella mit Tomaten auf hausgemachtem Rohschinken, dazu Blattsalat mit Balsamicodressing	9,60 €

 <u>Wildspezialitäten aus dem Dunkelsteinerwald</u>	
Gemischte Wildplatte mit hausgemachten Spezialitäten	13,90 €
Wildschweinschinken, Wildwurst, Wildleberpastete, Garnierung und hausgemachte Reiserhofer Dirndlmarmelade	
Wildschweinwurst mit Wölblinger Habanerochutney	8,00 €
Sülzchen vom Wildschwein mit Vogerlsalat, Kräuternessig und Kürbiskernö	8,90 €

 <u>Schmankerl vom Rind</u>	
Jochen's eigens mariniertes Roastbeef mit Traisentaler Schnittlauch-Dip	13,90 €

 <u>Die Winzerhof Erber All-Time-Favorites</u>	
Erber's Pulled Pork	8,90 €
Stattliches Wachauerlaberl, gezupftes Geselchtes, Rotkraut, Radieschen, Zwiebel, Rucola, süß-saures Geheimdressing	
* Auch VEGGIE mit Bio-Ziegenkäseballchen erhältlich.	9,90 €

Heurigentapas für 2!	24,50 €
Koste dich durch die Winzerhof Erber Vielfalt und erlebe zu zweit unsere hausgemachten Spezialitäten!	

WILD – HAUSGEMACHT – SAISONAL - GUT

Für den kleinen Hunger

Bratenfettbrot Grammelschmalzbrot mit Knoblauch	4,50 €
Winzerstangerl	6,00 €
Winzerlaberl	4,00 €
Fleischbrot	6,90 €
Jägerbrot fein per Hand geschnitten	7,40 €
Schmalzbrot mit Zwiebelringen	4,50 €
Vegetarierbrot Hausbrot mit Butter, Käse, Gemüse, Aufstrich & Co.	7,40 €
Aufstrichbrot	4,50 €
Das Feierabendbrot  ERBER TEAM'S FAVORITE	8,40 €
Bratenfettbrot, zarter Schweinsbraten, Käse, frischer Kren, Ei & Essiggurkerl	

Für unsere kleinen Gäste

PS: Alles unsere Kinderspeisen werden mit einer Süßigkeit serviert, um das brave Zusammenessen wertzuschätzen 😊

Pumuckl Liptauer mit Soletti	4,00 €
Elsa, die Eiskönigin Schweinsbraten, Käse, Topfenkäse, Gurkerl und Ei	4,50 €
Bob der Baumeister Extrawurstsemmel	2,50 €
Wölbling Flusspferd Laberl mit Topfenkren, Rohschinken & Ei	4,00 €
Super Mario Kleiner Wurstsalat	4,50 €

🍂 Gebäck

1 Stk. Hausgebackenes Sauerteigbrot aus unserem Steinofen	1,60 €
1 Stk. Wachauerlaberl	1,40 €
1 Stk. Vollkornstangerl	1,70 €
1 Stk. Mostviertler Kornspitz <i>glutenfrei</i>	2,50 €

🍂 Jausenextras

1 Hausheimer Ei	1,00 €
1 Essiggurkerl, Pfefferoni	0,50 €
1 Portion Wölblingler Chiliöl	0,50 €

🍂 Zum Knabbern

Soletti oder Chips	2,00 €
Wachauerschnitte	2,00 €
Schwedenbombe	1,00 €
Sojabohnen, Knabbermix oder Kürbiskerne	2,50 €

Das Gebäck ist im Preis nicht enthalten. - Kleine Portionen kosten um 1€ weniger.

Gute, saisonale und selbstgemachte Mehlspeisen auf Nachfrage!
#mohnstrudel



KLATSCH UND TRATSCH AUS DEM WINZERHOF ERBER

Von Teneriffa nach Oberwölbling!

Der Sommer geht dem Ende zu und so kommen wir auch heuer wieder mit vielen neuen Ideen von unserer Sommerpause zurück. Wie ihr wisst, lassen wir uns für die Schmankerlkarte bei jedem Heurigen etwas Neues einfallen und dieses Mal wurden wir von Teneriffa inspiriert. Moritz und Sophie haben für euch eine neue Pastete kreiert. Hausgemacht aus dem Fleisch unserer Durocschweine wurde sie kombiniert mit feinstem Wölblinger Chiliöl und einem ganz besonderen Oregano. Denn dieser Oregano stammt aus Teneriffa und wurde von Moritz' Mama Sabine selbst dort gepflückt. Gut abgeschmeckt ist das etwas ganz Feines für jeden, der die mediterrane Küche schätzt und genießt. Serviert wird es mit einem knackigen Ciabatta und Paradeiserraritäten von unserem liebsten BIO-Hof Steidl aus Landersdorf.



Verjus für die Zukunft.

Die Lese hat gestartet! Doch dieses Mal noch nicht für unsere Weine sondern heuer erstmalig für einen hausgemachten Verjus. Für alle, die sich jetzt fragen was das genau ist – es handelt sich um einen Saft aus Trauben, der jedoch nicht süß sondern sauer ist. Gemacht haben wir ihn aus unreifen Grüner Veltliner Trauben, um dann eine Art Sirup mit schöner Säure, Grip und Struktur zu erhalten.

Der Verjus eignet sich dann ideal für unsere alkoholfreien Spritzgetränke wie unser aktuelles Highlight – den VIRGIN BELLINI.

Weiter geht die Lese dann am letzten Augustwochenende, wo wir frühreife Trauben für unseren Sturm ernten werden. Alle Erber-Insider wissen bestimmt schon .. den ersten Sturm gibt's dann ab dem 6. September perfekt zum Start des Wölblinger Bauernmarktes.

Ein umtriebiger Sommer!!! 😊

Unser Sommer war unglaublich vielseitig. Angefangen von einem Urlaub in Südtirol und Hochsölden bis zur dritten Auflage von Pizza, Pfefferl & Beats und dem Wölblinger Weinblick in der Ried Leithen, ist die Zeit vergangen wie im Flug. Wir haben neue Inspirationen gesammelt und mit Freunden, Kunden und Familie die Zeit bei diversen Veranstaltungen genossen. Außerdem haben wir auch die Liebe gefeiert, denn Seniorchefin Christl und Seniorchef Gottfried hatten am 4. Juli 2025 ihre Diamanthochzeit. Jetzt sind wir bereits in großer Vorfreude auf den Herbst, der uns einerseits einen wunderbaren neuen Jahrgang voraussagt, aber der uns vor allem auch ein weiteres Familienmitglied schenken wird. Sophie und Moritz werden Eltern und wir freuen uns unglaublich auf alles was kommt! <3





Ihr wollt immer auf dem neuesten Stand sein & alle Winzerhof Erber News mitverfolgen?
Dann folgt uns! 😊

FACEBOOK: @Winzerhof Erber
INSTAGRAM: @erber.wine



@ERBER.WINE

Unsere nächsten Heurigentermine:

07.03. – 30.03.2025

06.06. – 29.06.2025

27.08. – 14.09.2025

22.10. – 02.11.2025

WIR FREUEN UNS AUF EIN WIEDERSEHEN! ♥

ERBER-WEINE ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Grüner Veltliner Steinbart 2024	6,50 €
Grüner Veltliner Classic „Traisental DAC“ 2024	7,90 €
Grüner Veltliner Urgestein "Traisental DAC" 2024	9,50 €
Grüner Veltliner Liebelei 2023	7,90 €
Grüner Veltliner Granulit Maischervergoren 2021	8,50 €
Grüner Veltliner Alte Stöcke "Traisental DAC Res." 2022	11,50 €
Grüner Veltliner Ried Neuberg Reserve 2023	14,50 €
Grüner Veltliner Ried Antingen "By Sophie I." 2023	16,00 €
Grüner Veltliner Neuberg Auslese 2017	13,50 €
Riesling Classic "Traisental DAC" 2024	8,10 €
Riesling Ried Antingen Reserve 2023	14,50 €
Blanc de Blancs " Just for fun! " 2023	8,10 €
Muskateller 2024	7,90 €
Chardonnay 2024	8,10 €
Chardonnay " Young Edition " Große Reserve 2023	25,00 €
Weißburgunder 2024	9,50 €
Rosé PURPUR Zweigelt/Merlot 2023	6,50 €
Zweigelt T1 Vol. 3 2022	7,90 €
Merlot " Unique Reserve " 2022	8,90 €
Merlot Schubert 2020	10,50 €
Triangle (ZW+BL+ME) 2020	12,50 €
PetNat Petillant Naturel 2023	16,00 €
Muskateller Frizzante brut	11,50 €

Für den GROSSEN Genuss gibt es auch 1,5Liter-Magnumflaschen
von all unseren Riedenweinen.

Preise incl. MWST