



WEINGUT  
**TISCHLER**  
BURGENLAND

Preisliste 2020

**Weissweine**

		Preis	Stück
<b>Welschriesling 2020</b>	Helles Gelbgold, Gelber Apfel, Stachelbeere, etwas Heu, am Gaumen grüner Paprika, Zitrus, spritzig, angenehmer Säurebogen	€ 5,50	
<b>Chardonnay 2020</b>	Goldgelb, blumige Nase, etwas Heu, Mandelton, am Gaumen reife Quitte, Apfel, reifer Pfirsich, Mineralik im Abgang, saftig weich	€ 6,00	
<b>Gelber Muskateller 2019</b>	Gelbgold, Muskatduft, Zitrus, am Gaumen saftig traubig, rund im Abgang	€ 6,50	
<b>Chardonnay Selection 2018</b> Burgunder Trophy 91Pkt	Mittleres Gelbgold, Biskuit, reife Quitte in der Nase, am Gaumen Banane, Brioche, mit Karamell unterlegt, füllig und saftig, hält an	€ 9,00	
<b>Frizzante</b> FRANZ JOSEF	Gelbgold, fruchtig, frischer Muskatduft in der Nase, feine Perlage, angenehme Süße im Abgang	€ 6,00	

**Rotweine**

<b>Rosé 2020</b>	Helles Lachsrosa, fruchtige, dropsige Nase, am Gaumen saftig, weich, rund trinkanimierend	€ 6,00	
<b>Zweigelt 2019</b> Neusiedlersee DAC Falstaff 90 Pkt.	Rubingranat, dunkle Beerenfrucht, rauchig, am Gaumen Zwetschke, Feige, kräftig, milde Säure, kräftiges Tannin, im Abgang lang anhaltend	€ 6,50	
<b>Blafränkisch 2018</b> A la Carte prämiert	jugendliche Farbe, zartes Fruchtspiel, Weichsel, Kirsche, saftiger Wein, balancierte Textur, fruchtiger Abgang	€ 6,00	

**Rotweine Exklusiv**

<b>Pinot Noir 2015</b> A la Carte & Falstaff prämiert	Rubingranat, zarte Ockerreflexe, dunkle Beerenfrucht, Feige, weiche Tannine, frischer Säurebogen, mineralischer Nachhall, saftig weich	€11,00	
<b>St. Laurent 2017</b> A la Carte 91 Pkt.	Dunkles Rubingranat, Brombeerfrucht, etwas Feige, feine Röstaromen, Sauerkirsche, schöne Säurestruktur, saftiger Abgang	€8,00	
<b>Zweigelt Lehendorf 2015</b> SALON 2019 Falstaff & A la Carte 91 Pkt.	tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, frisches dunkles Waldbeerkonfit, kandierte Orangen, etwas Nougat, frische Kirschen, feine Tannine, lebendig strukturiert, angenehmer Speisenbegleiter	€10,00	
<b>Heimat Cuvée 2015</b> Zweigelt, Blafränkisch, St. Laurent A la Carte & Falstaff – 91 Pkt.	kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, schwarze Beeren, feine Kräuterwürze unterlegt, saftig, frische rote Kirschen, feine Tannine, lebendig strukturiert, mineralisch, trinkanimierender Stil	€ 12,00	
<b>Zweigelt Alter Satz 2017</b> A la Carte 91,5Pkt	kräftiges Rubingranat, dunkle Beerenfrucht, rauchig, würzig, am Gaumen saftig, Zwetschke, weiches Tannin, guter langer Abgang	€12,00	
<b>Kaiserberg 2015</b> Blafränkisch Falstaff & A la Carte 92 Pkt	Dunkles Rubin, Sauerkirsche, Blutorangen, Röstaromatik, am Gaumen Beerenkonfit, Johannisbeere, kräftiges Tannin, stoffig, im Abgang schöner Säurebogen, hält lange an, Potential	€ 12,00	
<b>Beerenauslese 2017</b> Pinot Noir; AWC Gold 2019 A la Carte 93 Pkt.	Goldfarben, im Duft nach Honigmelone, vollreife gelbe Birne, etwas Ananas, am Gaumen füllig mit Blütenhonigaromatik, Biskuit, schön integrierter Restzucker, harmonisch im Abgang	€ 15,00	

Die Preise verstehen sich ab 12 Flaschen inkl. MwSt.

Gültig bis auf Wiederruf.

Lieferadresse: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

