



Weinhandel Egger

## Zweigelt Reserve

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	100 % Zweigelt
Gesamtalkohol:	14 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	3,3 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	12 Monate im kleinen Eichenfass
Allergene:	Enthält Sulfite
Flaschenfüllung:	Dezember 2016
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2016 – 2025, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen



### Beschreibung

Intensives, tiefdunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern und violetten Reflexen

Traumhafte Duftnoten schmeicheln schon in der Nase, Süßkirschen, typische Kirschnoten, Beerenkonfit, feine rauchige Anklänge erinnernd an Selchspeck, Himbeeren, Heidelbeeren, Hauch von Vanille, Kokos, Kaffeebohnen, die dominante Frucht wird wunderbar von Kräuterwürze und zarter Röstaromatik unterlegt

Wieder viel dichte, reife Frucht am Gaumen, bleibt lange haften, Kirschkompott, viel Beerenfrucht, Rumtopf, Erdbeer-Vollmilch-Schoko, etwas Zimt, Kokos, tolle Kräuterwürze kommt durch, Pfefferminz, salzige Mineralik, schön eingebundene Säure mit geballter Fruchtsüße, Süßholz, Nougat, speckige Röstaromatik, Kaffeebohnen, runder doch dichter Tanningrip

Ein sehr saftiger, kraftvoller, dichter, eleganter und typischer Zweigelt der einfach enorm viel Trinkvergnügen garantiert!



Weinhandel Egger

## Grande Cuvée

Jahrgang:	2015
Rebsorten:	Zweigelt Merlot Cabernet Sauvignon
Gesamtalkohol:	14 % vol.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	2,7 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Lüss, Römerstein, Sandriegel
Boden:	lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil, Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	12 Monate im kleinen Eichenfass
Allergene:	Enthält Sulfite
Flaschenfüllung:	März 2017
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2017 – 2025, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	geschmorte Speisen mit dunklen Saucen, Rindfleisch



### Beschreibung

Tiefdunkle rubinrote Farbe mit fast schwarzem Kern und violetten Reflexen;

Vielschichtiger Beerenkorb in der Nase, reife Fruchtnoten, Zwetschken, Kirschen, Ribisel, Wacholderbeeren, Brombeeren, roter Paprika, tolle dezente Kräuterwürze, etwas Süßholz, dunkle Bitterschoko, Minze, Graphit

Volle Fruchtpower am Gaumen! Wieder viel reife Frucht die den ganzen Gaumen ausfüllt, Kirsch, Zwetschkenröster, Beerenkonfit, Heidelbeeren, Cassis, dicht, fleischig, breit und doch angenehm weich und elegant, tolle Röstaromen, Paprikapulver, Rosmarin und etwas Wacholder, eingelegte Oliven, Geselchtes, Kaffeebohnen, getoastetes Brioche, an Marzipan erinnernd, etwas Karamell und Vanilleschoten, dezent florale Noten kommen auch durch, stoffiger Tanningrip, herrlich frische Mineralik

Der saftige, dichte, lang anhaltende Abgang macht Lust auf mehr! Großes Potential und vielschichtig einsetzbar – ob Solo oder als Speisebegleiter – immer die richtige Entscheidung!



Weinhandel Egger

# Merlot Reserve

Jahrgang:	2015
Rebsorten:	100 % Merlot
Gesamtalkohol:	14,5 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	2,0 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Martenhof
Boden:	Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	30 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	12 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Allergene:	Enthält Sulfite
Flaschenfüllung:	Dezember 2016
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2016 – 2024, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	kurz gebratenes Rind (z.B. Entrecote, Steak), Hirsch, Reh

## Beschreibung

Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern und zarter violetter Randaufhellung;

Traumhaftes Aromenspiel schon in der Nase nach dunklen Beeren, Kirschen, Traubenzucker, leichte Cassisanklänge, fleischig-speckige Röstaromen, Geselchtes, Bitterschokolade, Brombeeren, Schwarztee, etwas Vanille, Paprika, Thymian und Rosmarin

Vollmundiger, super fruchtiger Gaumen nach Kirsch, Heidelbeer, Brombeer, warme Dörrobstfrucht, wieder Bitterschoko, etwas Kokos und Vanille, rauchig-speckig, Geselchtes, süßliche Röstaromatik, roter Paprika, dezente Kräuterwürze, saftige Tannine, sehr dicht, weich und geschmeidig, tolle Eleganz, leicht salzige Mineralik

Die Frucht und die Kraft verbinden sich im Abgang noch einmal zu einem Trinkgenuss sondergleichen!





Weinhandel Egger

# Pannoterra

Jahrgang:	2015
Rebsorten:	Zweigelt   Merlot   Cabernet Sauvignon
Gesamtalkohol:	14,5 % vol.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	2,8 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Lüss, Sandriegel, Martenhof
Boden:	lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil, Sandboden, Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	30 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	12 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Allergene:	Enthält Sulfite
Flaschenfüllung:	Dezember 2016
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2016 – 2024, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	intensive Fleisch- und Wildgerichte, würzige Käsesorten

## Beschreibung

Tiefdunkles Rubinrot mit schwarzem Kern und zarter, violetter Randaufhellung;

Einladende dunkle, reife Früchte in der Nase, vielschichtiger Beerenkorb, Kirschlikör, Zwetschkenröster, schwarze Johannisbeeren, rauchig-speckig mit toller Kräuterwürze, Hauch von Pina Colada, dezente Eukalyptusnoten, Vanille, Kokos und angenehme Röstaromen, schwarze Oliven, Schwarzwälder-Kirsch

Sehr druckvoll und saftig am Gaumen, kräftiges Fruchtbouquet sowohl nach reifem Dörrobst als auch Sauerkirschen, Brom- & Heidelbeeren, Geselchtes, roter Paprika, Gewürznelken, Pfeifentabak, Cassis, etwas Nougat, frische Minze im Nachhall, toll eingebundene saftige Tannine, dicht und eleganter Körper, cremig, vollmundig, herrlich harmonisches Spiel von Röstaromatik-Extrakt-süße-Säure, bleibt ewig haften; ein gewaltiger Wein mit riesigem Potential und 100% Trinkgenuss!





Weinhandel Egger

# Syrah Reserve

Jahrgang:	2015
Rebsorten:	100 % Syrah
Gesamtalkohol:	14 % vol.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	3,0 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Sandriegel
Boden:	Sandboden
Ertrag je Hektar:	30 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	12 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Allergene:	Enthält Sulfite
Flaschenfüllung:	März 2017
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2017 – 2024, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Geschmortes vom Wild, Rind mit dunklen Saucen, Feldhase

## Beschreibung

Kräftiges, tiefdunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern und zarter violetter Randaufhellung;

Herrliches Aromenspiel in der Nase, dunkles reifes Obst nach Brombeere, schwarzer Holunder, Johannisbeere, Kirschkonfit, roter Paprika, Zwetschken, Ribisel und etwas Heidelbeer, Pfeffer, Süßholz, auch angenehme Frische nach Graphit, Lemongrass, Minze und Eukalyptus, bestechende Kräuterwürze, fleischige Selcharomen, etwas Zimt, Tabak, Vanille und dezente Kokos Noten;

Am Gaumen sehr dicht und breit, die reife Frucht legt sich in jede Ecke des Gaumens, reife Beerenfrucht, angenehm saftiger Tanningrip, Zwetschken, Kirschkompott, schwarze Oliven, Tee, etwas Lakritze, Lorbeerblätter, Sandelholz, Pfeifentabak, Geselchtes, Röstkaffee, Veilchen kommen dezent durch, Kokos, dunkle Schoko, wieder Brombeer- Heidelbeerröster, an „Rumtopferl“ erinnernd, anregend frisch, wieder Minze und fein unterlegte Kräuterwürze mit angenehmer Extraktsüße;

Ein genialer Abgang mit viel langanhaltender reifer Frucht kombiniert mit feiner Röstaromatik und fleischigen Tanninen, ein elegantes, feingliedriges und extrem dichtes Kraftpaket. Typisch Syrah und Trinkvergnügen pur!





Weinhandel Egger

## Sacris Premium

Jahrgang:	2015
Rebsorten:	100 % Zweigelt
Gesamtalkohol:	14 % vol.
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	1,3 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Schotteranteil
Ertrag je Hektar:	25 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 18 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	24 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Allergene:	Enthält Sulfite
Flaschenfüllung:	November 2017
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2017 – 2026, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen

### Beschreibung

Tiefdunkles Rubingranat mit schwarzem Kern, violetten Reflexen und zarter Randaufhellung; wunderbare Fruchtbombennase nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, Zwetschken, etwas Ribisel, elegante Kräuterwürze, Kaffeebohnen, Tabak, ein Hauch Kokos, Lebkuchen, Nelken, feiner Zimtanklang, Schoko; am Gaumen entfaltet sich die ganze elegante Power dieses herrlichen Zweigelt! Dicht, kraftvoll, angenehm weicher Tanningrip, fleischige Textur und frische Säurestruktur mit dezent salziger Mineralik, wieder viel Frucht am ganzen Gaumen, Kirschkonfit an Mon-Cherie erinnernd, Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, leicht Speckig, feiner Pfeffer, Kaffeebohnen, leichte Tabaknoten, tolle Röstaromatik, wieder Kokos, Nougat, etwas Süßholz, Zimt und auch einladend nach Eukalyptus und angenehme Kräuterwürze, bleibt extrem lange haften, saftig und dicht, stoffig und höchst elegant –

Ein herrlich typischer und vollmundiger Zweigelt auf höchstem Niveau!





Weinhandel Egger

## New Style

Jahrgang:	2016
Rebsorten:	Chardonnay / Weißburgunder
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	5,4 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	35 hl
Vinifizierung:	alkoholische und malolaktische Gärung bei 15 °C im kleinen Eichenfass, ständiges Aufrühren der Feinhefe
Ausbau:	im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Allergene:	Enthält Sulfite
Flaschenfüllung:	April 2017
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2017– 2025, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	helles Fleisch und Geflügel (auch dunkles Fleisch bei Histaminallergie), Meeresfrüchte (z.B. Krustentiere), Innereien (z.B. Beuschel, Leber), asiatische Gerichte



### Beschreibung

Funkelnde, intensive strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen; viel reife, etwas exotische Frucht und getoastetes Brioche schmeichelt schon in der Nase, Weingartenpfirsich, reife Bananen, ein Hauch von Feigen, leicht karamellig, Ananas, Lemon Grass, Litschi, Vanille, Biskuit, Toastbrot, buttrig, Haselnuss, etwas blumig, Kräuterbüschel & dezente Gewürznoten, angenehm mineralisch; power am Gaumen – wieder viel reife Frucht nach Ananas, reife Birnen, Pfirsich, Bananen, etwas Haselnuss, Honigmelone, Mango, an Popcorn erinnernd, feine Würze, Vanilleschoten, Steinobst, Kokos, getastetes Weißbrot, schön eingebundene Röstaromatik, Tabak, leicht karamellig, angenehm salzige Mineralik; dicht, vollmundig, cremig, elegant, harmonisch, Fruchtpower mit super Röstaromatik und ein herrlich langer Abgang der haften bleibt – macht mit jedem Schluck mehr Spaß!



Weinhandel Egger

## Rosé Cuvée

---

Jahrgang:	2017
Rebsorten:	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Blaufränkisch
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	2,4 g/l
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, trocken
Rieden:	Römerstein, Sandriegel, Martenhof
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden, Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	nach kurzer Maischestandzeit Abziehen von der Maische ohne jeglichen Pressdruck, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C
Ausbau:	8 Wochen auf der Feinhefe
Allergene:	Enthält Sulfite
Flaschenfüllung:	Dezember 2017
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2017 – 2020, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	frittierte Gerichte (z.B. Wiener Schnitzel, Backhendl)



### **Beschreibung**

Strahlendes lebhaftes Zartrosa

Animierende fruchtintensive Nase, Walderdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, etwas Rosen und Orangenzeste, Feigen, etwas Ananas, fein würzig, Tee und Rosmarin, feine Kräuteraromatik; am Gaumen angenehm cremig, rund, frisch und harmonisch, Powidl, Beerenkonfit, wieder viel reife Kirsche, Feige, Kamille, helle Schoko, dezent salzige Mineralik, frisch-spritziger Säuregrip, einladende Fruchtsüße an Gummibären erinnernd

Ein frisch-fruchtiger Rosé – herrlich animierend als Aperitiv, ideal Solo und ein hervorragender Speisenbegleiter!



Weinhandel Egger

# Goldene Finesse

## Trockenbeerenauslese

Jahrgang: 2015  
Rebsorten: Sämling 88  
Gesamtalkohol: 12,5 % vol.  
Säure: 7,6 g/l  
Restzucker: 182,8 g/l  
Qualitätsstufe: Prädikatswein, süß  
Rieden: Martenhof  
Boden: Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil  
Ertrag je Hektar: 10 hl  
Vinifizierung: sechswöchige Gärung im Stahltank bei 13 °C  
Ausbau: im gebrauchten Eichenfass  
Allergene: Enthält Sulfite  
Flaschenfüllung: Oktober 2016  
Trinktemperatur: 10 – 12 °C  
Trinkreife: 2016 – ?, bei optimaler Lagerung  
Speisebegleitung: warme Desserts, Schokolade, Schimmel- und Weichkäse

## Beschreibung

Strahlende goldgelbe Farbe

Herrlicher Duft nach reifen Birnen, Pfirsichmus, Maracuja, etwas Ananas, Holunderblüten, Zitrusanklänge, Blütenhonig, Orangenzesten, frische Kräuterwürze, etwas Kamille und Karamell

Am Gaumen sehr elegant und komplex, dicht, Weingartenpfirsich, leichte Dörrobstnoten, Maracuja, Honigmelone, leicht Karamell mit Blumenhonig, angenehme Würze, wieder Holunderblüten und Kamille, Eine perfekte Säurestruktur mit reichlich Restsüße, tolle Balance, druckvoll und doch angenehm rund

Ein großer Süßwein der noch sehr viele Jahre Spaß macht – flüssiges Gold aus Illmitz!

