

# LOISIUM WEINBOX KAMPTAL

Wein-Nachschub gefällig? Diese edlen Tropfen aus Niederösterreich sind genau das Richtige für Ihre Vorräte, denn Sie holen sich damit die volle Vineyard Experience nach Hause. Schon ist die Quality-Time mit den Liebsten gerettet.



## WHITE SPARKLING | WINZERHOF JOSEF DOCKNER | HÖBENBACH, KREMSTAL

**Die prickelnde Verführung** – Perlen tummeln sich im Glas und ein eleganter Mousseux schmeichelt dem Gaumen. Im Mund ergibt sich eine frisch-fruchtige Symbiose aus knackigen Apfelaromen, feinen Zitrusnoten und leichter Restsüße.

### DAS WEINGUT

Die Familie Dockner – Sepp & Gudrun sowie Josef & Petra – leben für den Wein und das in guten wie in schlechten Zeiten. Die Kellerei ist in den letzten Jahrzehnten und Generationen gewachsen und heute der Ort, wo 1.000.000 Flaschen von so vielen Trauben, wie sie auf 160 Hektar wachsen können, verarbeitet werden.

### FOOD PARING

Perfekt als Aperitif oder neben Häppchen, wie Mozzarella-Tomatenspieße mit Basilikumpesto, Feigen mit Serranoschinken oder gebratenem Feta im Speckmantel.



## GRÜNER VELTLINER RIED WAGRAMER ROSENGARTEN | WEINGUT SCHÖLLER | WAGRAM, TRAISENTAL

**Der pfiffig Charmante** – Quasi direkt aus dem Rosengarten in Ihr Glas. Nach dem ersten Schluck geben sich ausgeprägte Apfelaromen und die feine Fruchtsüße, die an Blütenhonig erinnert, die Hand. Exotische Einschläge, und eine leichte Pfeffernote runden das Gesamtkonzept dieses Weins ab.

### DAS WEINGUT

Ein Familienbetrieb, der auf Altbewährtes setzt, in dem der Chef sich noch höchstpersönlich die Arbeitshandschuhe überstreift, die Rebschere in der Hand hält und mit dem Traktor durch die Wagramer Weinberge tuckert. Im Weingut Schöllner führt der Grüner Veltliner im umfangreichen Weinsortiment das Regiment und spiegelt den Geschmack des Traisentalts wider.

### FOOD PARING

Hervorragend zur traditionellen Heurigenjause. Aber auch mit dem Altwienerbackfleisch mit Erdäpfel-Vogelersalat, oder mit Champignons gefüllt mit Mangold überbacken mit Käse lässt sich dieser Grüner Veltliner kombinieren.

## RIESLING TERRASSEN | WEINGUT BRANDL | ZÖBING, KAMPTAL

**Die Must-have Begleitung** – Der Geruch erinnert an Steinobst, darunter Marille, Weingartenpfirsich und Co. – und schlägt sich auch im Geschmack mit fruchtig-floralen Einklängen nieder. Das spannende Säurespiel wird durch Aromen aus Zitrusfrüchten und feiner Mineralik unterstützt. Die Frucht-Säure-Kombi wird zu einem absoluten Trinkgenuss von dem man nicht genug kriegen kann.

### DAS WEINGUT

Im Jahr 1952 legte Großvater Johann Brandl den Grundstein für das Weingut. Über mittlerweile drei Generationen hinweg, wird Erprobtes neu interpretiert, und somit insgesamt frischer Wind und neue Ideen mit Traditionsbewusstsein und Erfahrung verbunden.

### FOOD PARING

Dieser Riesling ist der passende Kamerad für eine Forelle in Kräuterkruste mit Zitronenreis. Auch in Kombination mit Garnelen-Dim-Sum auf gebratenem Pak Choi, Edamame und Wasabi-creme entfaltet dieser Wein gänzlich seine Aromen. Oder einfach als Begleitung einer Kürbislasagne genießen.



## GELBER UND ROTER MUSKATELLER | WEINGUT STEININGER | LANGENLOIS, KAMPTAL

**Die galante Versuchung** – Eine wahre Fruchtexplosion mit klaren Holunderblütenaromen und einem Hauch an Wiesenkräutern sowie leichter Pfeffrigkeit im Hintergrund. Nach dem ersten Schluck legt er sich schlank und elegant am Gaumen, und entfaltet langsam eine schöne Zucker-Säure-Balance. Gelber und Roter Muskateller – das perfekte Paar schlechthin.

### DAS WEINGUT

„Guten Wein zu machen ist eine Lebenseinstellung“. Nach diesem Motto lebt und liebt die Familie Steininger ihr Winzer-Dasein schon seit vielen Jahren. Gemeinsam als Familie machen sie die unverkennbaren Steininger Weine & Sekte zu dem, was sie sind – individuell und spannend!

### FOOD PARING

Mit asiatischen Speisen – wie Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce – ergibt es eine prächtige Harmonie. Auch der frühlingshafte Hühnerstreifen-Salat mit einem Dressing, das mit Hollersirup (statt Zucker) verfeinert wird, erfreut sich der Begleitung dieser galanten Versuchung.

## ZWEIFELT ROSÉ | WEINGUT ALLRAM | STRASS IM STRASSTALE, KAMPTAL

Der **spannungsgeladene Romantiker** – Frucht und Finesse in einem Rosé. Der fruchtig-spritzige Geschmack wird charakterisiert durch helle Beeren, etwa durch Himbeeren und Erdbeeren, sowie durch leichte Einschläge von Rosenblüten und einer aufregenden Säure. Hier müssen Sie keine rosarote Brille aufsetzen, denn dieser Zweifelt Rosé verkörpert von Natur aus das „rosarote Leben“.

### DAS WEINGUT

Die Qualität der Weine liegt dem Weingut Allram am Herzen. Deshalb wird hier das Winzertum durch wahre Handarbeit sowie der Nähe zur Natur mit dem ausbalancierten Ökosystem, das von Mutter Erde zur Verfügung gestellt wird, geprägt.

### FOOD PARING

Reisgerichte, wie die Paella mit Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchte sowie das Rote-Rüben-Risotto mit Feta, sind prädestiniert dafür eine Liaison mit diesem Romantiker einzugehen. Auch ist er mit Eiskwürfeln der perfekte Refresher für Zwischendurch.



## ZWEIFELT TRADITION | WEINGUT EITZINGER | LANGENLOIS, KAMPTAL

Der **gefühlsechte Genosse** – Die vollmundigen, würzigen Aromen und leicht marmeladigen Anklänge gehen wunderbar einher mit reifen Kirsch- und Brombeernoten. Samtige Tannine und ein leichter holzig-erdiger Touch sind zu schmecken. Durch die leichte Säure ist dieser Genosse extrem trinkfreudig.

### DAS WEINGUT

Mit dem Gütesiegel ‚Nachhaltig Austria‘ zertifiziert, vereint das Weingut Eitzinger jahrelanges Knowhow, Leidenschaft sowie den natürlichen Kreislauf der Natur zur Produktion qualitativ hochwertiger Weine.

### FOOD PARING

Perfekt passt dieser Zweifelt zu Beef Tatar mit getoastetem Weißbrot und Butter oder rosa-gebratenem Kalbsrücken mit Trüffeljus und Kartoffelgratin. Für das Genusspiel danach passt dieser Wein hervorragend zu Schokomousse auf Beerenspiegel.