



Liebe Gäste der Lecherei,

ich habe mit viel Herzblut und Sorgfalt eine Auswahl an Rebsäften zusammengestellt, die Ihnen die Begeisterung der von mir geschätzten Winzer für ihre Produkte näherbringen soll. Wer, wie ich, einmal in die glänzenden Augen eines Kellermeisters oder Winzers gesehen hat, der sein Produkt behandelt wie ein geliebtes Kind, weiß, warum Wein eben doch nicht gleich Wein ist. Ich habe mit jedem Weinbauern, der seinen Wein bei mir präsentiert, gesprochen, die Früchte seiner Arbeit probiert und für gut befunden.

Nun bleibt mir nur noch, Ihnen genau so viel Freude beim Genuss dieser tollen Weine zu wünschen, wie ich ihn hatte und habe.

Fragen Sie mich gerne nach einer Empfehlung. Ich teile meine Erfahrungen gerne mit Ihnen.



## Weine aus Poysdorf in Niederösterreich vom Weingut Haimer

**Poysdorfer "Saurüssel" 2021** - trocken – ausgezeichnet durch **Gold NÖ-Wein**, leicht, frisch, fruchtig, Zitrusnuancen, lebendige Säure

0,25 l **6,50 Euro**

0,75 l **18,00 Euro**

**Rose 2021** – trocken - zart lachsrosa, in der Nase feine Himbeer- und Erdbeeraromen, gut eingebundene Säure, lang am Gaumen

0,25 l **7,00 Euro**

0,75 l **18,50 Euro**

**Zweigelt 2021** - trocken – ausgezeichnet durch **Gold NÖ-Wein**  
Rubinrot, Schwarzkirsche, etwas Weichsel, Bitterschokolade, am Gaumen saftig, rund und elegant;

0,25 l **8,50 Euro**

0,75 l **23,00 Euro**



## Weine aus Pöysdorf in Niederösterreich vom Weingut Haimer

**Tischwein - trocken, weiß, oder rot im Krug**

0,50 l

**10,50 Euro**

**Winzertraubensaftschorle weiß, oder rot**

0,50 l

**5,50 Euro**

## **Winzer Secco**

**Geniesser-Secco** - trocken - **Stadtfrizzante 2022** intensives Aroma,  
Rosenblüten, animierend;

0,10 l

**4,50 Euro**

0,75 l

**25,50 Euro**



## **Weine vom Weingut Ritterhof in Kaltern.**

**Cabernet Sauvignon Gratus 2018** - trocken – ausgezeichnet durch **Gambero Rosso**, Rosenduft, schwarze Johannisbeere, leichte Lakritzaromen erfüllt Nase und Mund gleichermaßen;

0,25 l

**13,50 Euro**

0,75 l

**36,50 Euro**

**Merlot Mollis 2018** - trocken – ausgezeichnet durch **Gambero Rosso**, dunkelrot, Brombeere, Kirschen und Heidelbeeren, weiche Tannine, mit einer geringen Säure;

0,25 l

**13,50 Euro**

0,75 l

**36,50 Euro**

Prosecco 2021

**Tenuta San Giorgio Prosecco** - trocken - **DOCG** intensives Aroma, Zitrus- und Tropenfruchtaromen, animierend;

0,75 l

**36,50 Euro**



Alle Weine auf dieser Auswahl enthalten Schwefeldioxid/ Sulfit

Sulfite entstehen in geringen Mengen (10–30 mg/l) auf natürliche Weise während der alkoholischen Gärung des Weines. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts ist die antimikrobielle sowie die antioxidative Wirkung des Schwefels bekannt. Seit dieser Zeit ist der Zusatz von Schwefel in der weltweiten Weinherstellung fest verankert. In Wein werden Mengen an Schwefeldioxid zwischen 90–400 mg/l verwendet. Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) wird dem Wein gasförmig, in wässriger Lösung, als „Schwefelpulver“ (Kaliumdisulfit), in Form von Tabletten oder wie früher, durch Ausbrennen von Fässern mit Schwefelspänen zugesetzt.

Sulfite ermöglichen, Weine über längere Zeit zu lagern, ohne dass die Weine durch Oxidation komplett „umkippen“. Außerdem verhindern sie unerwünschte Nachgärungen in der abgefüllten Flasche bei restsüßen Weinen, da sie Mikroorganismen (wie z. B. Hefen) effektiv an ihrer Arbeit hindern.