

# Bäuerl

Weingut - Heuriger - Ferienwohnungen

A-3601 Dürnstein, Loiben 28 - Tel. 0043 (0) 27 32 755 55, mobil 00 43 (0) 699 11 00 33 31 - [vino@baeuerl.at](mailto:vino@baeuerl.at)

Liebe Weinfreundinnen und –freunde!

Der 2009er präsentiert sich schon sehr harmonisch, fruchtig mit schöner Dichte und einer reifen Säure. Nach kurzen, intensiven Regen am 17. September begannen die reifen Trauben am Stock zu Faulen. Durch sorgfältige Handlese, genaue Selektion des Traubenmaterials und Geduld wurden wir mit teilweise außergewöhnlichen Weinen belohnt. Weiters haben wir bei der Verarbeitung und Weinbereitung wieder mehr von früher „einfließen“ lassen, was der Qualität sehr zugute kam. Die Wörter Ruhe, Zeit und richtiger Zeitpunkt bekommen für uns auch beim Wein wieder mehr Bedeutung.

Wir hoffen die Weine der Ernte 2009 werden auch Sie verzaubern.

Wir freuen uns auf Ihre Meinung.

Waltraud & Wolfgang Bäuerl

## Unser aktuelles Weinangebot für Privatkunden

Nr	Ernte, Sorte, Ernte, Kategorie,	Alkohol Restzucker	Euro/ 0,75 l	Versandeneinheit	
1	Sauvignon blanc 2009 Federspiel	12 vol% 1,4 g/l Drehverschluss	8,20		Ein animierender Wein mit feiner Säure elegantem Bukett nach Stachel- und Johannisbeere; schöner Trinkfluß, für viele Gelegenheiten, zur Jause oder zum Plaudern,...
2	Gr. Veltliner 2009 Federspiel-Oberloibner WG	11,5 vol% 1,7 g/l Drehverschluss	6,50		Ein leichtf(l)üssiger Wein mit feiner Würze, zitronig, elegant, guter Säurestruktur. Unser „Eveyday-Veltliner“ für jede Gelegenheit passend. Aus Oberloibner Weingärten.
3	Gr. Veltliner 2009 Federspiel –Unterloibner WG	12,5 vol% 1,5 g/l Drehverschluss	6,50		Ein engmaschiger GV aus den Unterloibner Weingärten. Dicht mit schönem Schmelz, Empfiehlt sich für „höhere“ Aufgaben. Ergänzung zur österreichischen Küche.
4	Gr. Veltliner 2009 Loibner Kreutles	13,0 vol% 1,5 g/l Drehverschluss	8,20		Mineralisch, tabakig-pfeffrig; dicht, komplexes Bukett, „zieht am Gaumen durch“ gelbe Ringlotten. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf...Leben kann so schön sein.
5	Gr. Veltliner 2009 Smaragd-Loibenberg	13,5 vol% 2,0 g/l Naturkork	13,20		Fruchtiges, mineralisches, rauchiges Bukett. Steinobst im Duft und am Gaumen. Spazieren Sie im Gedanken durch die Steinterrassen des Loibenberg mit Blick auf die Donau
6	Gr. Veltliner 2009 Smaragd-Kellerberg	13,5 vol% 2,0 g/l Naturkork	14,20		Unser Konzentrat vom GV. Rauchig, mineralisch, grüne Würze, klingt sehr lange am Gaumen nach. „fokussiert“. Dieser Wein wird auch Sie ver- und bezaubern....
7	Riesling 2009 Federspiel	12,0 vol% 1,7 g/l Drehverschluss	8,20		mineralisch, fruchtiges (Marille,Pfirsich) Bukett, saftig, mit belebender Säure, leichtf(l)üssig „Everyday-Riesling“ für viele Gelegenheiten. (Tipp: Räucherforelle mit Krenparfait).
8	Riesling 2009 Smaragd-Loibenberg	13,5 vol% 2 g/l Naturkork	14,20	Kommt im August in die Flasche	Durch die Auslese aus reifen, gesunden Trauben, mit langem Hefekontakt entstand ein betörender Riesling. Feines Säurerückgrat; am Beginn seiner Entwicklung.....
9	Riesling 2009 Smaragd-Kellerberg	14,5 vol% 1,5 g/l Naturkork	18,20		Die vollreifen Rieslingtrauben vom Kellerberg in zauberhafter Harmonie vereint. Dicht, konzentrierte Frucht, animierende Säure. Einfach toll.
10	Gelber Muskateller 2009 Federspiel	11,5 vol% 1,1 g/l Drehverschluss	8,20		Ein glockenklarer, mineralisch, traubiger Wein mit dem Bukett nach getrockneten Hollunderlüten und dem Duft nach Rosen. Animierend, erfrischend, süffig
11	Riesling-Sekt 2008 „Osterluzei“	12,5 vol% 6 g/l Naturkork	11,70		Ein feinfruchtiger, eleganter Sekt. In der Flasche vergoren und durch längeren Hefekontakt schön cremig. Von den Terrassen des Höherecks, einem Wachauer Naturdenkmal.
12	Veltlinerbrand `99 Smaragd	44 vol% Naturkork	91,00		Der Smaragd 1999 wurde 7 Jahre im Eichenfass gelagert und reifte noch 2 Jahre im Süßweinfass. Eine Essenz mit vielfältigen Aromen; Genuss und Philosophie pur....

Alle Preise inklusive 12% Mwst. ab Keller 3601 Dürnstein, solange der Vorrat reicht

Zahlungsziel: - 2% Skonto bei Barzahlung oder binnen 10 Tage ab Erhalt des Weines, netto Kassa

Preise gültig ab 05.03.2010