

Ab-Hof Preisliste 2019

Hack-Gebell



Weingut Hack-Gebell
Eckberg 100 • A-8462 Gamlitz
Tel. : + 43 (0) 3454 /303
office@weingut-hack.at
www.hack-gebell.at

Welschriesling - Südsteiermark DAC € 7,00
Prägnant und animierend nach Golden Delicious; Noten von Stachelbeeren, harmonisch unterlegt mit feinkantiger Würze, juvenil, ebnet den Weg in die Welt des steirischen Weines. _____ FI.

Weißburgunder - Südsteiermark DAC € 8,50
Ein frischer, klarer, idealtypischer Weißburgunder, im Duft herrlich-nussige Aromen wie Haselnuss, am Gaumen bezwingende fruchtige Exotik, Passionsfrucht, kompakt und lebendig, hochelegant, im Finale ein großartiges Säurespiel. _____ FI.

Sauvignon blanc - Südsteiermark DAC € 9,60
Klassisches, fruchtiges Bukett geprägt von innerer Balance, reife, schwarze Ribisel, Quitte, Limone, Wiesenkräuter, toll strukturiert, aromatisch mit feiner Säure und elegantem, sinnlichen Spiel, garantiert entspannten, fruchtigen Genuss und lässt gleich mehrere Gläser zu. _____ FI.

Sauvignon blanc - Ortswein Sausal € 12,50
Der Sausal zählt zu den ältesten Weinbaugebieten Österreich. Die Böden sind karg und bestehen zu 85 % aus Schiefer und 15 % Muschelkalk. Sie sind für das langsame Wachstum der Reben verantwortlich, erbringen geringere Erträge und prägen den Charakter der Weine. Längerer Ausbau auf der Feinhefe. Wird im Mai gefüllt! _____ FI.

Muskateller - Südsteiermark DAC € 9,00
Prägnanter Einstieg mit wilden Kräuteraromen, auch traubig, am Gaumen vielfältige, elegante Fruchtnoten nach Physallis, Gewürznelken, Hauch von Muskat, zarte, jugendlich-schlanke Statur, sehr gut gegliedert, animiert zum Weitertrinken. _____ FI.

Sämling € 7,00
Der Wein zeigt eine goldgelbe Farbe, dessen Aromen an frische Pfirsiche erinnern. Die rieslingartige Säure erbringt einen sehr edlen, harmonischen, duftigen und fruchtigen Wein. _____ FI.

Jäger-Cuvée Hubertuskeller € 7,00
Leichter Sommerwein aus Müller-Thurgau und Sauvignon blanc _____ FI.

Zweigelt € 7,00
Rubinfärbiger, violettschimmernder Rotwein mit Weichsel-Aromen, fruchtig-würziges Bukett, zart herbe Note und von schöner Fruchtstruktur. _____ FI.

Rosé € 7,00
Cuvée aus Schilcher und Zweigelt, Duft nach Beeren, strahlendes zwiebelrosa, leicht und geschmeidig, frische Säurestruktur _____ FI.

Frizzante Rosé € 10,00 _____ FI.

LAGENWEINE

Sauvignon blanc Ried Sulztal € 17,50
Jahrgang 2016 oder Jahrgang 2017, reife, rauchige Noten mit ausdrucksstarken, tiefgehenden Aromen, Spuren von Feuerstein, weißer Pfeffer, Touch von Butterscotch, im Hintergrund auch Cassis, mächtig aber nicht dominant, Unmengen von Mineralik, extraktreich, bleibt ewig am Gaumen hängen, große Zukunft. _____ FI.

Morillon Ried Sulztal € 16,00
Jahrgang 2015, Rauchig-dichte Nase mit wunderbarer Fülle, Eichel und Toast, am Gaumen substanzreich mit geschmeidiger Frucht wie vollreife Bananen, auch Feigen, Harmonie von Schmelz und Power, ausgezeichnete Anlagen, braucht viel Zeit, langanhaltendes Finale. _____ FI.

Sauvignon blanc Ried Eckberg € 32,00
Jahrgang 2013, 60 Monate Holzfass, mächtige, massive Frucht überströmt mit Cassis, Wermut & Kardamon, röstig-rauchig, mit enormer Frucht unterlegt, hochkonzentriert und spektakulär, bilderbuchartige Mineralik, Luftzufuhr zaubert immer mehr neue Nuancen hervor, ein Marathonläufer mit Potential für Jahrzehnte. _____ FI.

Amphore € 29,50
Jahrgang 2013, im archaischen Tongefäß auf der Maische vergorener Weissburgunder. Bewegtes Aromenspiel, voll feiner Frucht und zarter salziger Mineralik, getrocknete Früchte, Gewürze und mediterrane Kräuter, Balance von Säure und Eleganz, fulminant im Finale _____ FI.