

Sortiment

Wir wünschen
Ihnen viel Freude beim Genießen!

GRÜNDL
stefan

17

Klassik - Gebietsweine Südstmk. DAC

Orts- & Riedenweine DAC

WELSCHRIESLING

Fein akzentuierter Duft, am Gaumen frisch, steirisch, vibrierend, elegant und verspielt, funkelndes, jugendliches Spiel im würzigen Finale. Kalte Vorspeisen bzw. Buschenschank-Küche, Heidensturz mit Grammeln sowie Hartkäse.

0,75 l

SCHEUREBE

Geradlinig elegant und betörend feinfriuchtig, ansprechende Noten nach Steinobst mit Druck und Spiel, volle Frucht im langen Finish. Steir. Wurzelfleisch, Tafelspitz, Käsefondue, Marillenknödel.

0,75 l

LAUSBUA

Im Bukett von unbekümmerter, tänzelnder, fruchtig-würziger Aromatik, Birne, Apfel, Zitrus, am Gaumen groovy, macht einfach sehr viel Spaß! Kalte Vorspeisen bzw. Buschenschankküche, Heidensturz mit Grammeln sowie Hartkäse.

0,75 l

WEISSBURGUNDER

Charakteristische fruchtige und nussige Aromen, sehr ausbalanciert, im Geschmack angenehm kraftvoll mit einzigartigem Trinkfluss. Backhendl, Wiener Schnitzel, gebackener Kürbis, gebackenes Kalbsbries, Blunzengröst'l, Szegediner Gulasch.

0,75 l

SAUVIGNON BLANC

Dunkle Würze mit Brennessel-Noten und etwas Gras unterlegt, saftig mit feiner Säure und elegantem Gaumen. Gefüllte Paprika, Spargelgerichte, Garnelencocktail, Jakobsmuscheln.

0,75 l

GELBER MUSKATELLER

Hochelegante, duftige Fruchtausprägung, klassische Aromatik, traubig, Gartenkräuter, strukturgebende feine Zitrusnoten, sehr finessenreich, fruchtiges Finish. Kräutersalat, Pasteten, Currygerichte, Frühlingssrollen, Fenchelsalat.

0,75 l

Rosé SOMMERTRAUM

Der Sommer in jedem Schluck. Frische Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, harmonisch am Gaumen mit eleganter Säure und fruchtigem Abgang. Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen, Gegrilltes Gemüse, Meeressalate & Fisch, Spaghetti al Pomodoro.

0,75 l

ZWEIGELT HARMONIE • ROTWEIN

Hochelegantes fruchtig, dunkelwürziges Bukett, am Gaumen fruchtbetont mit präziser geschmeidiger Tanninstruktur. Ein sehr eleganter steirischer Rotwein. Zwiebelrostbraten, Rindsbraten- & Rindsrouladen, Lammrücken, Wildgerichte, Schwammerlgulasch.

0,75 l

WEISSBURGUNDER - EHRENHAUSEN

Einnehmend duftig, mit einzigartigem Ausdruck, fein strukturiert und ausgewogen, fruchtbetonter Nachhall. Naturschnitzel, Schweinsbraten, Schweinefilet, Steinpilzrisotto, Spaghetti Vongole, gedünsteter Fisch.

0,75 l

MORILLON - EHRENHAUSEN

Intensives Bukett wie ein Korb voller Früchte. Dichte Struktur, gut eingebundene Säure, mineralisch, komplex und ausdrucksvoll. Brathendel, Naturschnitzel, Krautfleckerl, Geflügelragout, Meerfisch.

0,75 l

SAUVIGNON BLANC - EHRENHAUSEN

Großartiges Bukett, Stachelbeeren, Olive, Kräuter, am Gaumen auch schwarze Johannisbeere u. eine faszinierende salzige Note, perfekt. Spargel-Gerichte, gebeizter Seesaibling, Sellerietascherln, Schwammsupp'n mit Heidensturz, Gemüsequiche.

0,75 l

SAUVIGNON BLANC - RIED STERMETZBERG

Reife Fruchtfülle in der Nase, am Gaumen elegante Würze, ropische gelbe Früchte, saftiges Steinobst, viele Facetten, perfekte Balance von Alkohol und Säure, im Flow Spargel-Gerichte, gebeizter Seesaibling, Sellerietascherln, Schwammsupp'n mit Heidensturz, Gemüsequiche.

0,75 l

auch als 1,5L Magnum erhältlich

1,5 l

GELBER MUSKATELLER - RIED STERMETZBERG

Brillante sortentypische Muskateller-Nase, klar, dicht u. elegant, schönes Spiel von Kraft, Würze u. Fruchtadruck, bleibt lange am Gaumen, viel Charakter. Gekochtes Rindfleisch m. Kürbisgemüse, Meeresfisch in Salzkruste, Wokgerichte.

0,75 l

GRAUBURGUNDER - RIED HOCHSTERMETZBERG

Reif und elegant mit mächtiger kühler Eleganz und mineralisch-rauchiger Würze, am Gaumen Trockenfrüchte, Hauch Korinthen, in jeder Phase tiefgründig mit nobler Grandezza, langes Finale. Kalbsbeuschel, Kalbsbraten, T-Bone-Steak, gebratenes Schweinskotelett, gebratener Karpfen.

0,75 l

auch als 1,5L Magnum erhältlich

1,5 l

Privat WEISSBURGUNDER - RIED STERMETZBERG

Ein Burgunder, der beeindruckt: Reife Birnen, gelber Apfel und dezente Röstaromen verbinden sich mit präzisiertem Holzeinsatz. Am Gaumen vollmundig, kräftig und elegant, mit Tiefe und großem Reifepotenzial. Vitello Tonnato, Kastaniencremesuppe, Kalbsmedaillons in Rahmsauce, Kürbis-Ravioli m. Salbeibutter.

0,75 l

Privat SAUVIGNON BLANC

Kraftvoll, tief und komplex, 14 Monate im Barrique gereift. Reife Stachelbeeren, schwarze Johannisbeeren, feine Röstaromen und dezente Mokkanoten prägen die Nase. Am Gaumen vollmundig, saftig und harmonisch mit elegant eingebundenem Holz. Carpaccio v. Rind, Spargelcremesuppe, Zander m. Kräuterrisotto, Gegrilltes Gemüse m. Salbeibutter.

0,75 l





Auszeichnungen

2 x Gold bei der awc Vienna mit Frizzante und Weißburgunder Klassik • Gold beim Concours mit Sauvignon Ried Stermetzberg • 3x Gold bei Österreichs besten Preis/Leistungs-Weinen • Semifinale mit Scheurebe bei der Landesweinbewertung • Weintrophy Finalist mit Ehrenhausen Sauvignon • GOLD für Grauburgunder bei der awc vienna 2024 • Finalist mit der Scheurebe bei der Landesweinbewertung 2024 • 2x Gold & 2x Silber bei Österreichs beste Preis-Leistungs-Weine 2024 • Top 3 der Welt für Weissburgunder Klassik bei der awc vienna 2023 sowie 6x Silber • 3 Sterne von Falstaff für Sauvignon Blanc Ehrenhausen • SIEGERWEIN beim Presse Weingenuss 2023 mit Ried Stermetzberg Gelber Muskateller • Finalist bei der Landesweinbewertung 2023 mit SIEBZEHN & Weissburgunder, 5x prämiert • GOLD für Selektion Sauvignon beim Concours Mondial du Sauvignon 2023 • GOLD für den Siebzehn und Welschriesling bei der Gebietsweinbewertung in Gamlitz • Gold beim Presse Weingenuss 2022 mit Stermetzberg Muskateller und 2x Silber • Finalist Landesweinbewertung Welschriesling 2022 und 8x prämiert • GOLD bei der awc vienna 2021 mit Ried Stermetzberg Grauburgunder Südstmk. DAC sowie Ried Stermetzberg Sauvignon Blanc Südstmk. DAC und 4 x Silber • Finalist mit Welschriesling, 6x Semifinalist2020 • Finalist mit Ehrenhausen Morillon bei der WOCHE Weinchallenge • 91! Punkte bei der Falstaff Sauvignon Trophy • Gold bei der Gebietsweinbewertung in Gamlitz mit Welschriesling und Weissburgunder • GOLD bei der awc vienna 2019 mit Weissburgunder Ehrenhausen • Finalist bei der Landesweinbewertung 2019 mit Morillon Ehrenhausen • GOLD bei der awc vienna 2018 mit Ried Stermetzberg Welschriesling und 8 x Silber • Finalist bei der Landesweinbewertung 2018 mit Ried Stermetzberg Sauvignon • Finalist bei der Landesweinbewertung 2017 mit Scheurebe • SIEGER beim Jungwinzerwettbewerb 2016 mit Stermetzberg Sauvignon • SALON Österreich Wein 2016 • Finalist bei der Steirischen Landesweinbewertung mit Stermetzberg Sauvignon & Morillon • Stermetzberg Welschriesling WELTMEISTER bei der awc vienna 2015 • SALON Österreich Wein 2015 • Gelber Muskateller Klassik Finalist bei der Landesweinbewertung 2014 • Welschriesling Stermetzberg SIEGER beim Jungwinzerwettbewerb 2014 • Welschriesling Stermetzberg Steirischer Landessieger 2013 • 2012 Gelber Muskateller SIEGER beim Jungwinzerwettbewerb 2012 • Scheurebe – Sämling 88 Steirischer Landessieger 2012 • Pinot Blanc Stermetzberg, Sauvignon Stermetzberg GOLD bei der awc vienna 2012 • 2010 Gelber Muskateller Klassik Steirischer Landessieger 2010 • Welschriesling Klassik SIEGER beim Jungwinzerwettbewerb • Welschriesling Stermetzberg Salon Österreich Wein 2010 • Welschriesling Klassik SALON Österreichischer Wein 2008 • 2007 Welschriesling Stermetzberg SIEGER der Steirischen Weintrophy • Welschriesling SALON Österreichischer Wein 2007

WERMUT

Hausgemachter Wermut nach traditionell überliefertem Rezept, mit feinsten Kräutern und Gewürzen angereichert. Grundsätzlich gilt Wermut als eines der besten Heilkräuter zur Förderung der Verdauung. Wird am besten als Aperitif genossen.

0,5 l

LAUSDIRNDL • FRIZZANTE

In der Nase ausgeprägter Duft nach Walderdbeeren und Ribisel. Im Geschmack voller Eleganz und Leichtigkeit mit prickelndem Finale. ☉ Als Aperitif, zu kalten Vorspeisen, Krustentiere, Pizza, Spaghetti.

0,75 l

MUSKATELLER • FRIZZANTE

Helles grüngelb, feine Fruchtkomponente mit dem Duft der Muskatellertraube, zarte Zitrusnoten und Holunder, feine Perlage mit einem einzigartigem Spiel aus Frucht, Zitrus, Säure und Süße. ☉ Als Aperitif, passt zu Forelle, Karpfen, Backhendl, Currygerichte, und generell zu Asiatischem.

0,75 l

GRÜNDL WEISS, LANDWEIN

1 l

ROTER TRAUBENSaft

1 l

KÜRBISKERNÖL

0,25 l

100% Kürbiskerne aus eigenem Anbau

0,5 l

1 l

ZWEIFELT BALSAM ESSIG

aus unserem Zweifelt "Harmonie" hergestellt

0,5 l

Erlesenes

Mehr

INFOS



VERSAND: Erfolgt mit der Post in Österreich und innerhalb der EU. Mindestbestellmenge 6 Flaschen. Große Mengen werden per Spedition verschickt. Alle Preise verstehen sich inkl. 10%, 13% bzw. 20% MwSt. zzgl. Versandkosten.



ÖFFNUNGSZEITEN: Weinverkauf täglich ab 9 Uhr, Mittwoch Ruhetag



RECYCLING: Helfen Sie uns CO² zu sparen. Wir verwenden unsere Flaschen wieder. Rückgabe direkt bei uns am Hof.



vinaria falstaff



wein.pur jungwinzer

GRÜNDL
stefan

17