

## Weißweine

### Grüner Veltliner

*fruchtig, spritzig, pfeffrig-würzig*

Qualitätswein 2017 1l trocken €2.90

Kabinett 2016 0,75l trocken €4.50

Qualitätswein 2017 0,75l trocken €4.50

### Welschriesling

*feinwürzig, fruchtige Säuren*

Qualitätswein 2017 0,75l trocken €4.50

### Weißer Burgunder

*feiner Mandelton, gehaltvoll*

Qualitätswein 2017 0,75l trocken €4.50

### Muskat Ottonel

*fruchtig, Zitrus- und Grapefruitschmelze*

Qualitätswein 2016 0,75l lieblich €5.00

### Traminer

*typisches Bukett, Rosenholz, Bananentöne, extraktreich und mild*

Auslese 2016 0,75l lieblich €6.00

## Rotweine

### Zweigelt

*fruchtig, mit herbem Weichselton*

Qualitätswein 2015 1l trocken €2.90

Qualitätswein 2016 und 2017 0,75l trocken €4.50

### Blafränkisch

*würzig, herb, feine Frucht*

Qualitätswein 2015 0,75l trocken €4.50

### St. Laurent

*Purpurrot, ausgeprägtes Aroma, feine Säure*

Qualitätswein 2017 0,75l trocken €4.50

### Blauer Burgunder

*ausgeprägte Frucht, feines Bukett*

Qualitätswein 2015 und 2017 0,75l trocken €5.00

**Cuvée Brigitte** *Gehaltvoll, elegante Struktur, hohe Lagerfähigkeit*

Qualitätswein 2015 0,75l trocken €8.00

### Zweigelt Barrique **NEU**

*Tabak- und Kaffeenoten, Vanille, gereift im Alliereichenfass*

Qualitätswein 2015 0,75l trocken €9.00

## Rosé

**Cuvée** *aus Zweigelt, St. Laurent Blauer*

*Burgunder, Blafränkisch, frisch, spritzig, trocken*

Qualitätswein 2016 und 2017 0,75l trocken €4.00

## Weinbrände

Welschrieslingbrand 0,5l €12

Muskatbrand 0,5l €12

Weißburgunderbrand 0,5l €13

Zweigeltbrand 0,5l €12

### Grappa

*Tresterbrand aus den Trebern*

*der Trockenbeerenauslese* 0,5l €13

### SEKT

#### Welschriesling BRUT

*nach der Champagnermethode hergestellt*

*spritzig, frisch* 0,75l €10

### TRAUBENSÄFTE

Weiß 1l €2.80

Rot 1l €2.80

Sämtliche Weinbrände sind schwefelfrei!  
**Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.**

Werte Kunden!

Wir sind bestrebt Wein  
bester Qualität zu erzeugen.

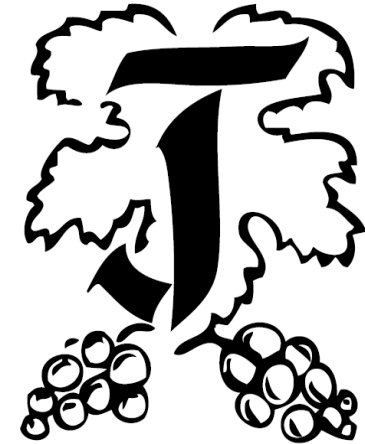
Wir wissen,  
dass diese Qualität bereits  
im Weingarten entsteht.

Deshalb bewirtschaften wir  
unsere Weingärten nach den  
neuesten Erkenntnissen  
des integrierten Pflanzenbaues.

Was in der Natur heranreift,  
wird in unserem Weinkeller  
in schonender und reiner  
Verarbeitung  
zur vollen Entfaltung gebracht.

Indem Sie uns Ihr Vertrauen  
schenken, leisten  
Sie gleichzeitig einen  
Beitrag zur Erhaltung  
bäuerlicher Weinbautradition.

# Weinbau



## Alfred Tschida

A-7142 ILLMITZ

Obere Hauptstraße 49

Tel.&Fax

0043(0)664/4042057

[tschidawein@bnet.at](mailto:tschidawein@bnet.at)

[www.tschida.at](http://www.tschida.at)