

# Boden Schatz

## ZWIGELT CLASSIC 2022 € 6,00

„Mittleres Karmingranat, violette Reflexe, breiter Wasserrand. Frisch nach Weichseln, dazu Zitrusnuancen, etwas Wiesenkräuter, Wacholderbeeren, vegetal. Mittlerer Körper, weitmaschig, Noten von roter Frucht, salzig, individuell einsetzbar.“  
(zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2025)

Falstaff

## NEUSIEDLERSEE DAC 2021 € 7,00

„Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breiter Wasserrand. Feine rote Beerenfrucht, etwas nach Walderdbeeren, ein Hauch von Zitrus, frisch, floraler Touch. Frisch und mineralisch, rote Kirschfrucht, salzig, leichtfüßig, unkompliziertes Trinkvergnügen.“  
(zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2024)

Falstaff

## ZWIGELT EXCLUSIVE 2021 € 7,00

„Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Rote Kirschfrucht, zart nach Himbeeren, ein Hauch von kandierten Mandarinenzesten, Lakritze. Mittlerer Körper, feinwürzig, Noten von roter Frucht, süß im Abgang, bereits gut antrinkbar.“  
(zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2024)

Falstaff

nur mehr limitiert verfügbar

## ZWIGELT BARRIQUE 2022 € 10,00

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiter Wasserrand. Frische Kirschfrucht, zarte Wiesenkräuter, Noten von Minze, ein Hauch von kandierter Blutorange, würzig unterlegt. Mittlerer Körper, feinwürzig, salzig, gut eingebundenes Tannin, Nuancen von roter Frucht, bleibt haften, bereits gut antrinkbar.  
(zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2025)

Falstaff

## NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE 2022 € 13,00

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Holzwürze, etwas nach Vanille, ein Hauch von Johannisbeeren, zart nach frischen Feigen, floraler Touch. Saftig, mittlere Komplexität, zart nussig, tragendes Tannin, rotbeeriger Abgang, mineralisch, guter Speisenbegleiter.  
(zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2025)

Falstaff

## MERLOT 2021 € 11,00

„Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Frische rote Kirschfrucht, zart nach Zwetschken, mit Orangenesten unterlegt. Mittlere Komplexität, rotbeerige Nuancen, frisch strukturiert, dezente Süße im Abgang, zugänglich, ein vielseitiger Speisenwein.“  
(zitiert nach: Falstaff Rotweinguide 2024)

Falstaff

erhältlich wieder ab Juni 2025

# Eigen Art

## WELSCHRIESLING 2024 € 6,50

Strahlendes Gelbgrün, einladend mit fruchtigem Bukett nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und frischem Heu; würziger Geschmack und intensiv sortentypisch; jahrgangstypisch angenehm animierende Säure; beeindruckendes langes und klares Finish, vollmundig und extraktreich.

Qualitätswein, trocken

Unsere Frühlings-Aktion: 9 Flaschen = EUR 51,00

## SAUVIGNON BLANC 2024 € 7,00

Gelbgrüner Farbton, nach frischem Holunder und Johannesbeeren duftend; feine Stachelbeeraromen und Maracuja prägen das Gesamtbild am Gaumen; ein sehr gehaltvoller und vom ersten Eindruck an frischer Wein mit sortentypisch grasiger Würze und lang anhaltendem Nachhall.

Qualitätswein, trocken

## MUSKAT OTTONEL 2024 € 7,00

Weißgold, mit gelbgrünen Reflexen, verführerische feine Muskattöne und Marillenaromen im Auftakt lassen die Trinkfreude schon anklingen; am Gaumen ein harmonischer Akkord aus exotischen Früchten, dazwischen frische Kräuternoten und ein belebender Säurebogen, in diesem Jahrgang gehaltvoll aber keinesfalls aufdringlich.

Qualitätswein, trocken

# Schwung Volle

## LIBELLAE BOUVIER JUNGWEIN 2024 € 7,00

Zartes Gelb mit grünem Glanz, frisch, fruchtiger Wein, erinnert an fruchtige Äpfel und frische Limetten, mit seinem Zusammenspiel aus Restsüße und Säure ein äußerst finessenreicher und eleganter Wein, ein leichter unbeschwerter Trinkgenuss.

Qualitätswein, halbtrocken

Unsere Frühlings-Aktion: 8 Flaschen = EUR 51,00

## ROSÉKEHLCHEN ZWIGELT ROSÉ 2024 € 7,00

Zartes Ziegelrot, hervorragender Duft nach frischen Himbeeren; Beerenaromen finden sich auch am Gaumen wieder, gestützt durch harmonische Säure, dezente Anklänge von Limetten und rotem Apfel, ein sauberer, langer Nachhall spiegelt die feinen Zitrusaromen und das Beerenobst noch lange angenehm wider.

Qualitätswein, trocken

# Sonnen Spiel

## SÄMLING SPÄTLESE 2024

€ 7,50

Goldgelb, sortentypisch in der Nase sehr blumig, frisches, charakteristisches Bukett mit zartem Marillengeschmack, am Gaumen saftig, einladende Fruchtaromen, harmonisches Säurespiel mit angenehmer Fruchtsüße im langen Abgang.

**Spätlese, süß**



## PINOT BLANC - BOUVIER 2017

€ 13,00

Goldgelber Farbton, nach saftigen Weingartenpfirsich duftend, am Gaumen feines Fruchtspiel, zarte Birnenanklänge mit dezenter Honignote.

**Beerenauslese, süß**

# Sämi Secco 0°0°0°0°

## SÄMLING PERLWEIN

€ 7,50

Helles Grüngelb mit Goldreflexen, attraktives klares Sämling-Bukett nach frischen gelben Früchten, zarte exotische Würze nach Litschi, Maracuja und Limetten, ein Hauch von Heublumen. Die einladende Frucht findet sich pikant am Gaumen wieder - im Wechselspiel mit zart moussierenden Perlen - und bleibt nach einem feinen Säurebogen auch im halbtrockenen Ausklang angenehm in Erinnerung. Ein sortentypischer Perlwein: leichter, animierender Genuss und dennoch beeindruckend im Nachhall - sehr gut als Aperitif geeignet. **halbtrocken**

**NEUSIEDLERSEE**  
• DAC •



**GARTNER**

## Wein Karte

# Frühlingszeit 2025

## Unsere Philosophie

Rebsorte, Boden und Klima – diese drei Elemente entscheiden über Qualität und Güte des Weines. **Eigenart, Bodenschatz und Sonnenspiel** – so nennen wir unsere drei Linien: sortenreine Weißweine, edle Rotweine und höchste Prädikatsweine. Über all dem steht die Kunst des Winzers, auf traditionelle Werte besinnt, dabei offen für modernste Kellertechnik und dennoch diese kritisch hinterfragend.

Viel Freude mit unseren Weinen wünscht

*Tom Gartner*

## Winzerhof Michael Gartner

Ufergasse 23

7142 Illmitz

Tel. + Fax: 02175/34 27

Mobil: 0699/11 85 25 36

web: [www.gartner-illmitz.at](http://www.gartner-illmitz.at)

email: [office@gartner-illmitz.at](mailto:office@gartner-illmitz.at)

