So schmeckt Wein aus Mittelkärnten

Ein Glas Wein erzählt immer auch von dem Ort, an dem es seinen Ursprung hat. Es ist eine Art geschmackliche Postkarte, die von einer speziellen Landschaft erzählt, von Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Es erzählt immer auch von den Menschen, die diesen Wein gemacht haben.

Dass aus Kärnten immer schöne Postkarten kommen, wissen wir. Nun schmecken sie aber auch sehr gut. Das Terzett zum Beispiel, das das Restaurant Bachler in Althofen zusammengestellt hat, zeigt die ganze Bandbreite der Winzer des Marktplatz Mittelkärnten.

Das Terzett

VINVM

Weingut Vinum Virunum, Altglandorf, St. Veit/Glan

"Aus Leidenschaft zum Wein ist unser Weingut entstanden. Aus Liebe zum Ort und der Verbundenheit zur Region leitet sich der Name VINUM VIRUNUM ab"

Farbe: Helles Gelb

Duft: elegant fruchtig, reifer Apfel, Zitrus

Gaumen: trocken, fruchtig einschmeichelnd, lebendig und

frisch im Abgang.

Essensempfehlung: geschmorter Kalbstafelspitz, Schaffrischkäse

www.vinumvirunum.at

€ 11,50

1 Fl.:Sauvignon blanc, Leiten Steilhang

Weingut Karnburg, Lexer&Kegley, Karnburg

Georg Lexer und Sem Kegley, verbindet die Liebe zu Wein, Natur

Bestell—Hotline: 04262/3835 Ingrid und Gottfried Bachler www.bachler.co.at; restaurant@bachler.co.at, www.marktplatzmittelkärnten.co.at Tel: 04262 3835

Marktplatz Mittelkärnten



und der Landwirtschaft. "Einfachheit und die Konzentration auf das Wesentliche darum geht`s" so Lexer

Farbe: Strohgelb

Duft :Intensiv, reife Stachelbeeren, zarte Töne von Wienkräutern.
Gaumen: Trocken, dicht und vielschichtig, exotische Früchte, würzige
Anklänge 'knackige Säure, anhaltend und einladend im Finish

Essensempfehlung: gebratener Saibling, Risotto mit Frischkräutern

www.leiten.eu

€ 16,90

1 Fl.:Cuvée Taggenbrunn rot

Weingut Burg Taggenbrunn, Familie Riedl, St. Veit/Glan

"Das größte, mit grandiosen Schieferlagen ausgestattete Weingut Kärntens ist ein Refugium für alle Sinne, dem ein besonderer Charme und Zauber innewohnt.(Falstaff)"

Farbe: Dunkles Rubin

Duft: ausgeprägt, Herzkirsche, Cassis, Vanille.

Gaumen: kräftig, dicht, mollig, dunkle Beeren, dezentes Holz, gut eingebundene Tannine. Erobert den Gaumen, lang im Abgang.

Essensempfehlung: Steaks, Hirschrücken in Rotweinsauce

https://taggenbrunn.at/

€ 16,90

Gesamtpreis: € 45,30 zzgl. Versandkosten

Paketversand:



