

WILD & WEIN

Der Herbst bringt nicht nur Farbe in die Natur, sondern auch auf den Teller. Zartes Reh, aromatischer Hirsch oder feines Wildgeflügel – Wildgerichte stehen für intensiven Geschmack und elegante Küche. Ihre kräftigen, würzigen Aromen harmonisieren wunderbar mit charaktervollen Rotweinen oder vollmundigen Weißweinen. Gemeinsam entfalten sie ein Zusammenspiel aus Tiefe, Würze und Finesse – ein kulinarischer Höhepunkt der Saison.



WIENERER

Rarität Chardonnay Select bio 2017
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4008734



JALITS

Rarität Blaufränkisch Ried Reihburg Eisenberg DAC
Reserve 2017
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4013905



CHÂTEAU BOUTISSE

Grand Cru 2020
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4013947 / € 28,40



LAMY - PILLOT

Chassagne-Montrachet rouge 1er Cru Morgeot 2022
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4014066



SALOMON ESTATE

Cabernet Sauvignon Finnis River Braeside
Vineyard 2019
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4014313



STIFT KLOSTERNEUBURG

St. Laurent Ausstich Ried Stiftsbreite 2022
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4015150



WERNER ACHS

Zweigelt Goldberg 2023
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4015817



HANS IGLER

Blaufränkisch Ried Hochberg Mittelburgenland DAC
2021
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4015878



DOMAINE DES HAUTS CHASSIS

Crozes-Hermitage Les Galets bio 2023
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. 4017261



GESELLMANN

Rarität Opus Eximium bio 2017
FL 1x0,75 l / Art.-Nr. D1695600