

www.weindepotmondsee.at		office@weindepotmondsee.at		+43 676 933 56 92 anna angelmayr		
Wein / Sorte / Jahrgang	Auszeichnung	Preis € pro			Alk./ausgebaut	Bestellung
		6-er Kart.	pro Fl.	einzel		
<b>LandesWeinGut Retz</b>						
Frizzante -Prickelnde Versuchung	NÖ Wein Gold 2019	48,00	8,00	9,00	12,5% trocken	
Frizzante - Sauvignon blanc	NÖ Wein Gold 2019	48,00	8,00	9,00	12,5% trocken	
Pinot Gris "Junger Retzer" 2020	<b>ausgetrunken</b>	42,00	7,00	8,00	12,5% trocken	
GV leicht & trocken 2019	Falstaff 2020/21 <b>87 P.</b>	36,00	6,00	7,50	11,5% trocken	
Weinviertel DAC Campus Klassik 2019	Falstaff 2020/21 <b>90 P.</b>	42,00	7,00	8,00	12,5% trocken	
Sauvignon blanc 2019	Falstaff 2020/21 <b>89 P.</b>	42,00	7,00	8,00	12,0% trocken	
Chardonnay Campus Klassik 2019	Falstaff 2020/21 <b>89 P.</b>	42,00	7,00	8,00	13,0% trocken	
Gelber Muskateller 2020		45,00	7,50	8,50	12,0% trocken	
Gewürztraminer 2019 Auslese	<b>ausgetrunken</b>	66,00	11,00	8,50	12,5% süß	
Rose´ "Die Versuchung" Pinot Noir 2019	Falstaff 2019/20 <b>88 P.</b>	39,00	6,50	7,00	12,5% trocken	
"Granat" Cuvee Altenberg 2017 BP, PN, BB		42,00	7,00	8,00	13,5% trocken	
Pinot Noir 2017	Falstaff 2019/20 <b>88 P.</b>	51,00	8,50	9,50		
St.Laurent 2015		60,00	10,00	11,00	13,5% trocken	
Cabernet Sauvignon 2016		66,00	11,00	12,50	13,5% trocken	
<b>LandesWeinGut Hollabrunn</b>						
Frizzante Rose "Erdbeer"		42,00	7,00	8,00		
GV 2019 "Casanova" Bio		42,00	7,00	8,00	12,5% trocken	
Weinviertel DAC 2019 Bio		42,00	7,00	8,00	12,5% trocken	
<b>LandesWeinGut Mistelbach</b>						
Welschriesling 2019 "Der Puppenspieler"	NÖ Wein Gold 2019	39,00	6,50	7,50	12,5% trocken	
Riesling Campus 2019	NÖ Wein Gold 2019	45,00	7,50	8,50	trocken	
Gelber Muskateller 2019	NÖ Wein Gold 2019	45,00	7,50	8,50	trocken	
Traminer 2019	AWC Gold	45,00	7,50	8,50	12,5% lieblich	
<b>LandesWeinGut Krems</b>						
Dionysos II 2013	SY, CS	75,00	12,50	14,00	13,5 % trocken	
Dionysos I 2012	SY, CS	192,00	32,00	34,00	13,5 % trocken	
<b>Weingut Gschweicher Röschitz</b>						
Frizzante GV		48,00	8,00	9,00	12,5% trocken	
Gelber Muskateller Frizzante		48,00	8,00	9,00	11,5% trocken	
GV Urkristall 2020		42,00	7,00	8,00	12,0% trocken	
Weinviertel DAC Groovee 2020		45,00	7,50	8,50	12,5% trocken	
GV Galgenberg 2020		54,00	9,00	10,00	13,0% trocken	
GV Königsberg 2020		60,00	10,00	11,00	13,0% trocken	
GV Primary Rocks Reipersberg 2019	G& M. 2021 18 v. 20P.	120,00	20,00	22,00	13,0% trocken	
GV "Antonius" 2017 Gault Millau 2021 17,5 v. 20P.	Falstaff 2020/21 <b>93 P.</b>	192,00	32,00	35,00	14,0% halbtrocken	
Riesling Klassik 2020		48,00	8,00	9,00	12,0% trocken	
Riesling Urgestein Ried Reipersberg 2020		60,00	10,00	11,00	12,5% trocken	
Gelber Muskateller 2018		48,00	8,00	9,00	11,5% trocken	
Grauer Burgunder Ried Gebirg 2019	<b>ausgetrunken</b>	60,00	10,00	11,00	13,0% trocken	
Sauvignon Blanc Reipersberg 2020		60,00	10,00	11,00	12,5% trocken	
Sweet Manna Gewürztraminer 2018 0,5 l		51,00	8,50	9,50	12,5% trocken	
Traminer Reserve "Johann" 2019		165,000	27,50	29,50	16,0% lieblich	
TBA Chardonnay 2015	Falstaff 2017 <b>95 P.</b>	198,00	33,00	36,00	8,5% süß	

www.weindepotmondsee.at		office@weindepotmondsee.at		+43 676 933 56 92 anna angelmayr			
<b>Wein / Sorte / Jahrgang</b>		<b>Auszeichnung</b>	<b>Preis € pro</b>			<b>Alk./ausgebaut</b>	<b>Bestellung</b>
			<b>6-er Kart.</b>	<b>pro Fl.</b>	<b>einzeln</b>		
<b>Weingut Pröglhöf</b>		<b>Obernalb</b>	<b>Retzerland</b>				
Gemischter Satz Ursprung 2020			42,00	7,00	8,00	11,5% trocken	
GV small pepper 2020			42,00	7,00	8,00	11,0% trocken	
Weinviertel DAC GV vom Quarzsand 2019		Falstaff 2020/21 90 P.	45,00	7,50	8,50	12,5% trocken	
GV Ried Speisern 2018		Falstaff 2020/21 92 P.	54,00	9,00	10,00	13,5% trocken	
Weißer Riesling 2019			54,00	9,00	10,00	12,5% trocken	
Malvasier 2018 (Frühroter Veltliner)			39,00	6,50	7,50	11,5% halbtr.	
Tegel & Mergel 2018 WeißCuvee Ch, Pb, GV		Falstaff 2020/21 91 P.	60,00	10,00	11,00	13,0% trocken	
Blauer Zweigelt 2018			39,00	6,50	7,50	13,0% trocken	
Anomia 2017 Cuvee Z, Bb, M			60,00	10,00	11,00	13,0% trocken	
Naliub Reserve 2016 Cuvee BZ, M, CS, Bb		Falstaff 2020/21 91 P.	99,00	16,50	18,00	13,5% trocken	
<b>BIO Weingut Faber-Köchel</b>		<b>Eibesthal</b>					
Frizzante Rose 2020 Cuvee Zw, M, Bf			84,00	14,00	15,50	12,0% trocken	vegan
Summerwine 2020			57,00	9,50	10,50	11,0% trocken	
Weinviertel DAC Klassik 2020			66,00	11,00	12,50	12,0% trocken	
Roter Traminer 2019 Gault Millau 17 v. 20P.		Falstaff 2020/21 (91) P.	96,00	16,00	17,50	13,0% halbtr.	vegan
Rose 2020 Zw, M, Bf			60,00	10,00	11,00	12,0% trocken	vegan
Zweigelt 2019			78,00	13,00	14,50	13,0% trocken	
Quercus 2017 Cuvee Zw, Bf		Falstaff 2020/21 90 P.	99,00	16,50	18,00	13,0% trocken	
Pinot Noir 2017 Gault Millau 17 v. 20P.		Falstaff 2020/21 90 P.	120,00	20,00	22,00	12,5% trocken	vegan
<b>Weingut Döllinger</b>		<b>Auersthal</b>					
Frizzante Cabernet Sauvignon			60,00	10,00	11,00	12,5% trocken	
Orange One Chardonnay			156,00	26,00	28,00	13,5% trocken	
<b>Winzer Neumann</b>		<b>Etsdorf</b>	<b>Kamptal</b>				
Frizzante 2018			39,00	6,50	7,50	12,0% trocken	
GV DAC Klassik 2018			39,00	6,50	7,50	12,0% trocken	
<b>Weingut Kittenberger</b>		<b>Mittelberg</b>	<b>Kamptal</b>				
Frühroter Veltliner 2020			36,00	6,00	7,00	12,0% trocken	
GV Ried Loiserberg Kamptal DAC 2019			48,00	8,00	9,00	13,0% trocken	
Riesling Ried Loiserberg Kamptal DAC 2019			51,00	8,50	9,50	13,0% trocken	
Zweigelt Rose 2020			39,00	6,50	7,50	12,0% trocken	
<b>Weinhof Parzer</b>		<b>Oberfucha</b>	<b>Kremstal</b>				
GV vom Urgestein 2019			36,00	6,00	7,00	12,0% trocken	
GV Ried Sprinzenberg 2019			48,00	8,00	9,00	12,5% trocken	
GV Ried Gaisberg 2019		Falstaff 2020/21 91 P.	51,00	8,50	9,50	13,0% trocken	
GV Ried Richtern 2019		Falstaff 2020/21 92 P.	60,00	10,00	11,00	13,0% trocken	
Riesling vom Urgestein 2019		Falstaff 2020/21 90 P.	48,00	8,00	9,00	12,5% trocken	
Riesling Ried Sprinzenberg 2019		Falstaff 2020/21 92 P.	60,00	10,00	11,00	13,0% trocken	
Urhof Cuvee 2018 CS, ME, ZW			51,00	8,50	9,50	13,5% trocken	
Zweigelt Herzstück 2015 0,5l 1K.=8Fl.			84,00	10,50	12,00	14,0% trocken	
Merlot Ried Gaisberg 2017		Falstaff 2020/21 89 P.	75,00	12,50	14,00	13,5% trocken	



www.weindepotmondsee.at		office@weindepotmondsee.at		+43 676 933 56 92 anna angelmayr			
<b>Säfte / Sorte</b>		<b>Auszeichnung</b>	<b>Preis € pro</b>			<b>ohne Alkohol</b>	<b>Bestellung</b>
			<b>6-er Kart.</b>	<b>pro Fl.</b>	<b>einzeln</b>		
		<b>Weingut Gschweicher</b>		<b>Röschitz</b>			
Verjus Green Grapes	0,5l		42,00	7,00	8,00		
		<b>Weingut Döllinger</b>		<b>Auersthal</b>			
Marillennektar	0,75l		30,00	5,00	6,00		
Weingartenpfirsichnektar	0,75l		30,00	5,00	6,00		
Birnennektar	0,75l		30,00	5,00	6,00		
Traubensaft Weiß / Rot	1,00l		18,00	3,00	4,00		
		<b>Weingut Pröghöf</b>		<b>Obernalb</b>		<b>Retzerland</b>	
Traubensaft Rose'	0,75l	nur Fruchtzucker	18,00	3,00	4,00		
Traubensaft Gelber muskateller	0,75l		18,00	3,00	4,00		