

## LANDWEINE

	1l Flasche	2l Flasche
Weiß oder Rot	EUR 3,50	EUR 4,50

## TRAUBENSAFT

Traubensaft rot	1l Flasche	EUR 3,50
-----------------	------------	----------

## DESTILLATE

		EUR
Muskat-Traubenbrand (Silbermedaille)	0,5 l	18,00
Muskat-Traubenbrand vom Eichenfass	0,5 l	18,00
Riesling-Sylvaner-Traubenbrand	0,5 l	15,00
Hefebrand	0,5 l	12,00
Tresterbrand vom Eichenfass	0,5 l	18,00
Quittenbrand	0,5 l	18,00
Quittenbrand vom Eichenfass	0,5 l	18,00
Kirschbrand	0,5 l	15,00
Rotweilikör	0,375 l	7,00
Zimtlikör	0,375 l	7,00

*Unser Betrieb befindet sich in der Nationalparkgemeinde Neusiedl am See; direkt am größten Steppensee Europas, dem Neusiedlersee.*

*Unser Weinbau wird seit Generationen mit viel Liebe als reiner Familienbetrieb geführt. Wir bewirtschaften ca. 1,2 ha Weingartenfläche und sind bestrebt möglichst naturnahe Weine zu erzeugen.*

*Besonders günstige Voraussetzungen für hohe Qualitäten bieten das pannonische Klima, heiße Sommertage, ein milder Herbst und hohe Luftfeuchtigkeit, bedingt durch die Nähe des Neusiedlersees.*

*Unser Weinangebot erstreckt sich von trockenen, fruchtigen Weißweinen über gehaltvolle, kräftige Rotweine bis hin zu hochgradigen, süßen Prädikats- und Eisweinen. Auch hervorragende Weinbrände werden im Haus destilliert.*

*Seit Mai 2005 betreiben wir mitten im Zentrum von Neusiedl am See einen kleinen gemütlichen Heurigen, mit Gastgartenbetrieb im Sommer. Hier können Sie feine Tropfen und eine schmackhafte typische Heurigenkost genießen.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

Preise in EUR inkl. 13% USt, 02.04.2024



# Weinkarte

## WEINBAU Eva Carl-Hohenbalken HEURIGER und Ferienwohnungen „Zum SÜSS“

Hauptplatz 16, 7100 Neusiedl am See

Mobil: 0681/10291529

und 0699/10000485

e-mail: [eva@weinbau-carl-hohenbalken.at](mailto:eva@weinbau-carl-hohenbalken.at)

[www.weinbau-carl-hohenbalken.at](http://www.weinbau-carl-hohenbalken.at)



Gratis Versand ab einem Einkaufswert von EUR 250  
darunter verrechnen wir die Gebühren der Österr. Post  
(im Inland: Versandgebühr EUR 12,26 pro 12er-Karton)

## WEINE 0,75 l Flasche

<b>Welschriesling Kab.</b> trocken, alc. 12,5 % vol, helles strohgelb, harmonische Säure würzig-frisch mit Grapefruitanklängen	2023	4,70
<b>Welschriesling Kab.</b> trocken, alc. 12,5 % vol, Zitrusduft, animierende Säure	2022	4,70
<b>Grüner Veltliner</b> trocken, alc. 12,0 % vol, Pfirsichnase, würzig-pfeffrige Anklänge am Gaumen	2022	4,70
<b>WEMUS</b> <b>Cuvée aus Welschriesling und Muskat-Ottonel</b> trocken, alc. 12,0 % vol, traubiges Muskataroma, animierende Säure sehr harmonisch am Gaumen	2023	5,70
<b>Chardonnay</b> halbtrocken, alc. 12,5 % vol, Duft nach reifer Birnen-Quitte, harmonische Extraktfülle, langes Lagerpotenzial	2020	5,70
<b>Zweigelt Rosé</b> trocken, alc. 12,0 % vol, exzellenter Fruchtduft, fruchtig-würziger Körper	2023	5,70
<b>Blaufränkisch</b> trocken, alc. 12,5 % vol, in der Nase ausgeprägtes Bukett nach Brombeeren, klassisch-eleganter Rotwein für jeden Anlass	2020	5,70
<b>Zweigelt Reserve</b> trocken, alc. 13,0 % vol, fruchtige Kirsche, 10 Monate im gebrauchten Barriquefass gereift, hohes Lagerpotenzial	2022	5,70
<b>Trinity Cuvée Barrique</b> trocken, alc. 13,5 % vol, tief dunkles Rot mit violetten Reflexen, intensive extraktreiche Beerenfruchtartomatik, zartherbe Schokolade mit weichen Holz-Tanninen, 15 Monate im Eichenfass gereift	2020	11,00

## PRÄDIKATSWEINE

<u>Spätlese 0,75 l</u>		
Weißburgunder lieblich, alc. 11,5 % vol, mild, komplex, feine Birnen- und Pfirsicharomen	2017	6,50
<u>Eiswein 0,375 l</u>		
Welschriesling süß, alc. 13,0 % vol, goldgelbe Farbe, Duft nach Zuckermelone	1999	12,00
<u>Trockenbeerenauslese 0,375 l</u>		
Welschriesling süß, alc. 13,5 % vol goldgelb, aus rosinenartigen Beeren, mit edlem Botrytiston, honigartige Restsüße, außergewöhnlich langer Abgang	2000	14,00

## LIKÖRWEINE 0,5 l Flasche

nach der klassischen Portwein-Methode erzeugt  
aromatisch-kräftige Spezialität für besondere Anlässe

<b>„Weissa Boart“</b> alc. 18,2 % vol, Muskat-Ottonel mit Traubenbrand versetzt	10,00
<b>„Roda Boart“</b> alc. 19,0 % vol, Cuvée rot mit Traubenbrand versetzt	10,00