

LANDWEINE

	1l Flasche	2l Flasche
Weiß oder Rot	EUR 3,00	EUR 4,00

TRAUBENSAFT

Traubensaft weiß	1l Flasche	EUR 3,00
------------------	------------	----------

DESTILLATE

		EUR
Muskat-Traubenbrand (Silbermedaille)	0,5 l	18,00
Muskat-Traubenbrand vom Eichenfass	0,5 l	12,00
Riesling-Sylvaner-Traubenbrand	0,5 l	10,00
Hefebrend	0,5 l	8,00
Tresterbrand vom Eichenfass	0,5 l	12,00
Eiswein-Tresterbrand (Goldmedaille)	0,5 l	18,00
Quittenbrand	0,5 l	12,00
Quittenbrand vom Eichenfass	0,5 l	14,00
Kirschbrand	0,5 l	12,00
Rotweilikör	0,375 l	5,00
Zimtlikör	0,375 l	5,00

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, 20.11.2022



Weinkarte

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

Hauptplatz 16, 7100 Neusiedl am See

Telefon: 02167/8863

Mobil: 0699/10000485

e-mail: eva@weinbau-carl-hohenbalken.at

www.weinbau-carl-hohenbalken.at



Gratis Versand ab einem Einkaufswert von EUR 200
darunter verrechnen wir die Gebühren der Österr. Post
(im Inland: EUR 10 pro 12er-Karton)

LIKÖRWEIN 0,5 l Flasche

„Weissa Boart“ 9,50
nach der klassischen Portwein-Methode erzeugt

alc. 18,2 % vol, aromatisch-kraftige Spezialität für besondere Anlässe;
Muskat-Ottonel mit Traubenbrand versetzt

WEINE 0,75 l Flasche

Welschriesling Kab. 2021 4,50
trocken, alc. 12,0 % vol, Zitrusduft, knackig grüner Apfel

Grüner Veltliner 2021 4,50
trocken, alc. 12,0 % vol, Pfirsichnase, würzig-pfeffrige Anklänge
am Gaumen

WEMUS 2022 5,50
Cuvée aus Welschriesling und Muskat-Ottonel
trocken, alc. 12,5 % vol, traubiges Muskataroma, animierende Säure
sehr harmonisch am Gaumen

Chardonnay 2020 5,50
halbtrocken, alc. 12,5 % vol, Duft nach reifer Birnen-Quitte,
harmonische Extraktfülle, langes Lagerpotenzial



Zweigelt Rosé 2022 4,50
trocken, alc. 12,0 % vol, exzellenter Fruchtduft, harmonische Säure,
fruchtig-würziger Körper

Blaufränkisch 2020 5,50
trocken, alc. 12,5 % vol, in der Nase ausgeprägtes Bukett nach
Brombeeren, klassisch-eleganter Rotwein für jeden Anlass

Zweigelt 2015 5,50
trocken, alc. 12,5 % vol, Dunkelrot mit violetten Reflexen,
fruchtig-würzig, erinnert an Beerenfrüchte

Trinity Barrique 2015 10,50
trocken, alc. 13,5 % vol, tief dunkles Rot mit violetten Reflexen,
intensive extraktreiche Beerenfruchtaromatik, zarterherbe Schokolade
mit weichen Holz-Tanninen, 15 Monate im Eichenfass gereift

PRÄDIKATSWEINE

Spätlese 0,75 l
Weißburgunder 2017 6,50
lieblich, alc. 11,5 % vol, mild, komplex, feine Birnen- und
Pfirsicharomen

Eiswein 0,375 l
Welschriesling 1999 10,00
süß, alc. 13,0 % vol, goldgelbe Farbe, Duft nach Zuckermelone

Trockenbeerenauslese 0,375 l
Welschriesling 2000 14,00
süß, alc. 13,5 % vol goldgelb, aus rosinenartigen Beeren, mit edlem
Botrytiston, honigartige Restsüße, außergewöhnlich langer Abgang