

## 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
Rotweinlikör	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, 16.07.2024



# 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: aktuelle Versandgebühr EUR 17,09 pro 12er-Karton)

## WEINE 0,75 l Flasche

**Welschriesling Kab.** 2023 4,70

trocken, alc. 12,5 % vol, helles strohgelb, harmonische Säure  
würzig-frisch mit Grapefruitanklängen

**Welschriesling Kab.** 2022 4,70

trocken, alc. 12,5 % vol, Zitrusduft, animierende Säure

**Grüner Veltliner** 2022 4,70

trocken, alc. 12,0 % vol, Pfirsichnase, würzig-pfeffrige Anklänge  
am Gaumen

**WEMUS** 2023 5,70

**Cuvée aus Welschriesling und Muskat-Ottonel**

trocken, alc. 12,0 % vol, traubiges Muskataroma, animierende Säure  
sehr harmonisch am Gaumen

**Chardonnay** 2020 5,70

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

**Zweigelt Rosé** 2023 5,70

trocken, alc. 12,0 % vol, exzellenter Fruchtduft, fruchtig-würziger Körper

**Blaufränkisch** 2020 5,70

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

**Zweigelt Reserve** 2022 5,70

trocken, alc. 13,0 % vol, fruchtige Kirsche, 10 Monate im gebrauchten  
Barriquefass gereift, hohes Lagerpotenzial

**Trinity Cuvée Barrique** 2020 11,00

trocken, alc. 13,5 % vol, tief dunkles Rot mit violetten Reflexen,  
intensive extraktreiche Beerenfruchtartomatik, zarterbe 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 12,00

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

## LIKÖRWEINE 0,5 l Flasche

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

**„Weissa Boart“** 10,00

alc. 18,2 % vol, Muskat-Ottonel mit Traubenbrand versetzt

**„Roda Boart“** 10,00

alc. 19,0 % vol, Cuvée rot mit Traubenbrand versetzt