

LANDWEINE

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

TRAUBENSAFT

Traubensaft rot	1l Flasche	EUR 4,00
-----------------	------------	----------

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	16,00
Hefebrand	0,5 l	14,00
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	16,00
Rotweilikör	0,375 l	8,00
Zimtlikör	0,375 l	8,00

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 knapp 1 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, 15.03.2025



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

www.weinbau-carl-hohenbalken.at



Gratis Versand ab einem Einkaufswert von EUR 250
darunter verrechnen wir die Gebühren der Österr. Post
(im Inland: aktuelle Post- Versandgebühr EUR 17,09 pro 12er-Karton)

WEINE 0,75 l Flasche

Welschriesling Kab. 2024 5,00

trocken, alc. 13,0 % vol, saftiger gelber Apfel und frische Zitrusnoten in Verbindung mit balancierter Säure

Welschriesling Kab. 2023 5,00

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

Grüner Veltliner 2024 5,00

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

WEMUS 2024 6,00

Cuvée aus Welschriesling und Muskat-Ottonel

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

Chardonnay 2020 6,00

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

Zweigelt Rosé 2023 6,00

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

Blaufränkisch 2020 6,00

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

Zweigelt Reserve 2022 6,00

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, zartherbe Schokolade mit weichen Holz-Tanninen, 15 Monate im Eichenfass gereift

PRÄDIKATSWEINE

Spätlese 0,75 l

Weißburgunder 2017 7,00

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 15,00

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“ 11,00

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

„Roda Boart“ 11,00

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