

ab hof mai 2014

WEINGUT  
*frohner*  
Weinviertel



QUALITÄTSWEINE - EDELBRÄNDE - LIKÖRE

Qualitätsweine in der 0,75l Flasche

Bruttopreise in €

leichter Hans`l 2013		4,90
<i>trocken; Alk 11,0 Vol % ein leichter spritziger Grüner Veltliner</i>		
Weinviertel DAC 2013		5,50
<i>trocken; Alk 13,0 Vol % ein Veltliner mit würzigem Bukett und sortentypischem Pfefferl</i>		
Welschriesling 2013		4,90
<i>trocken; Alk 13,0 Vol % gelbgrüne Farbe; fruchtig, zart feinwürzig im Bukett u. Geschmack</i>		
Pinot Blanc 2013		5,50
<i>trocken; Alk 13,5 Vol % kräftiges gelb in der Farbe; voller Geschmack</i>		
Pinot Blanc 2012		5,50
<i>halbtrocken; Alk 13,0 Vol % helles gelb; lebendes Bukett, facettenreiches Aroma, kräftiger Körper</i>		
Chardonnay Spätlese 2011	<b>Poysdorfer Weinparade Silber</b>	6,50
<i>trocken; Alk 14,0 Vol % kräftiges Goldgelb; intensives fruchtiges Bukett, ausdrucksstarke reife Chardonnay-Frucht; langer ruhiger Abgang</i>		
Frohzzante	5,90	
<i>trocken; Alk 12,0 Vol % Perlwein; zarter Rosé mit prickelnder Kohlensäure; angenehmer, eleganter Abgang</i>		
Zweigelt 2012		6,00
<i>trocken; Alk 13,0 Vol % tiefes Kirschrot; elegant und kraftvoll im Geschmack</i>		
Blauburger 2011	<b>Poysdorfer Weinparade Gold</b>	6,50
<i>trocken; Alk 13,0 Vol % dunkles, fast schwarzes Rot; voller, reifer Duft, ein Geschmackserlebnis!</i>		
Merlot 2011		6,50
<i>trocken; Alk 13,5 Vol % sehr kräftige, dunkelrote Farbe; volle Geruchsnote, dicht im Geschmack mit samtigem Abgang</i>		
Merlot 2007	<b>Poysdorfer Weinparade Gold</b>	6,50
<i>trocken; Alk 13,5 Vol % ein kräftiger Rotwein der seine Dichte und Vollreife durch die lange Lagerung ausgebaut hat</i>		
Cuvee Rot Noblesse 2009		6,50
<i>Cuveé aus Zweigelt, Merlot und Blauburger trocken; Alk 13,0 Vol % sattes, tiefes Rot; vollmundig und ausgewogen im Geschmack</i>		



Eiswein Grüner Veltliner 2000 (0,375 L) 14,00  
 süß; Alk 13,0 Vol %  
 kräftiges Gelb; fruchtiges volles Bukett, angenehme, anhaltende Restsüße

## Schankweine in der 1l Flasche

Weißwein	2,20
Rotwein	2,40
Traubensaft	2,00
Einsatz 1l-Flasche	0,30
Einsatz 1l-Kiste inkl. Flaschen	5,50

## Destillate in der 0,35l Flasche

Marillenbrand 14,90  
*feiner Duft nach vollreifen Marillen, harmonisch, lang anhaltender Abgang*

Pfirsichbrand 14,90  
*reifer Weingartenpfirsich Duft, mit feinen Aromen*

Williamsbirnenbrand 14,90  
*eleganter zarter Duft, fruchtiger geschmeidiger Geschmack*

Tresterbrand 2002 13,90  
*gebrannt aus den Trestern der Auslese; milder süßer Geschmack;  
 ein herrlicher Digestif wie Aperitif*

Tresterbrand 2002 im kleinen Eichenfass gereift 15,90  
*gebrannt aus den Trestern der Auslese; die reife im Eichenfass gibt  
 diesem Destillat die voll Note im Duft und in den Aromen*

Gelägerbrand 14,90  
*süßlich fein herbe Würze, mit harmonischen Hefeton*

## Liköre in der 0,35l Flasche

Rotweinlikör 8,00  
*Likör aus Rotweincuvée mit vielfältigen Aromen;  
 ein Muss für alle Leckermäulchen*

Nusslikör 8,50  
*harmonischer Nusslikör, hergestellt nach traditionellem Hausrezept*

Kräuterlikör 11,90  
*Ansatz aus 21 verschiedenen Kräutern; nach altem  
 handgeschriebenen Rezept; bringt rasch Wohlbefinden*

Zustellung Wien ab 12 St. Flaschen gratis,  
 jeden 2. Donnerstag (in den ungeraden Wochen)

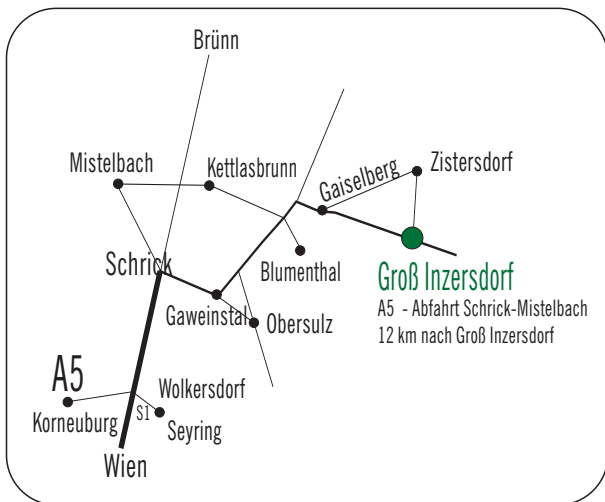
Weingut Johann Frohner A-2225 Groß-Inzersdorf 152  
 mobil: 0664 - 402 60 50 fon/fax 02532 - 2510  
 email: weingut@weingut-frohner.com



# WEINGUT *frohner*



QUALITÄTSWEINE - EDELBRÄNDE - LIKÖRE



Weingut Johann Frohner A-2225 Groß Inzersdorf 152  
mobil: 0664 - 402 60 50 fon/fax 02532 - 2510  
email: [weingut@weingut-frohner.com](mailto:weingut@weingut-frohner.com)

## Das Weingut Johann Frohner

In Groß Inzersdorf im östlichen Weinviertel, wo einst die Wiege des berühmten Malers Adolf Frohner stand, befindet sich auch seit vielen Generationen das Traditionsweingut Johann Frohner. Eingebettet zwischen sanften Hügeln und den Flussniederungen der March, reifen in pannonischem Klima auf humusreichen Lehm- und Lössböden herrliche Weiß- und Rotweinträuben, die zu wohlschmeckenden Weinen vergoren werden.

Johann Frohner, dessen höchste Prämisse die stetige Qualitätssteigerung seiner Weine ist, setzt dabei seit Jahren unter anderem auf Ausdünnung, also der Reduktion des Traubenbestandes, auf Verzicht von Kunstdünger und schonende Verarbeitung des Traubenmaterials.

Aber nicht nur der vergorene Rebensaft hat es Johann Frohner angetan, sondern auch die Herstellung edelster Brände. Ob Marille oder Birne aus eigenem Obstbau,

Gelege oder Trester - nur feinste Brände verlassen die hauseigene Destillerie. Für Leckermäulchen bietet das Hause Frohner mit dem Rotwein-, Nuss-, und Kräuterlikör.

Das Juwel des Weingutes ist zweifelsohne das Pressstüberl mit der über 100 Jahre alten Baumpresse, in die der Hausherr den Winzertisch für gemütliches Beisammensein integrierte. Das Stüberl bietet Platz für 40 Gäste und ist idealer Ort für Degustationen, Feiern oder einfach bei einem Glas Wein die Seele baumeln zu lassen. Auf Vorbestellung wird Ihnen auch gerne eine zünftige Winzerjause serviert.

Kellerführungen, Schaubrennen und Wanderungen in den Weinrieden bieten ebenso Abwechslung wie Radfahren und Nordic Walking.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Weingut Frohner