

# Wachauer-Wein



Mein Name ist Leopold Pfeffer! Ich bin seit mehr als 40 Jahren Inhaber, Rezeptionist, Gärtner, Gastgeber und Weinbauer in unserem Betrieb, dem Gartenhotel & Weingut Pfeffer in Dürnstein.

Neben meinem liebsten Hobby, dem Bewirten und Verwöhnen unserer Gäste, habe ich in den Jahren auch ein immer größeres Interesse zum Wein entdeckt. Vor 30 Jahren haben wir mit dem Kauf des westlich vom Hotel liegenden Weingartens, der Ried „Flohaxn“ - der damals verwildert und brach gelegen war – den Grundstein für unser heutiges Weingut gelegt. Nach anfänglichen

Schwierigkeiten mit dem teils recht strengen Wachauer Klima, verstand ich doch recht bald die Natur für mich dienbar zu machen und damit die ersten größeren Erfolge bei diversen Weinbewertungen zu erzielen.

## Unser Weinangebot -Weingut Pfeffer

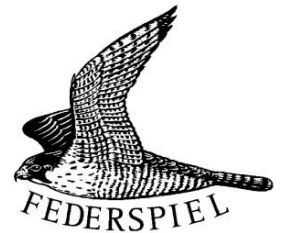
...entnehmen Sie die aktuelle Liste unserem Aushang an der Rezeption bzw. erfragen Sie diese per mail.

Die trockenen Weißweine der Wachau werden von der Vinea Wachau nach ihrem natürlichen Alkoholgehalt in drei „Gewichtsklassen“ eingeteilt:

### Steinfeder

Fruchtiger Charme und ein vorgeschriebener Alkoholgehalt von maximal 11,5% Vol. kennzeichnen den "leichtesten Typus" der Vinea-Spitzenweine, die **Steinfeder®**. Der Name selbst kommt vom typischen "Steinfedergras" (Stipa pennata), das in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Reben, auf den Terrassen der Wachauer Weinberge wächst und in seiner Struktur ebenso federleicht und duftig ist wie der namensgleiche Wein.

Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein aus. Als **Federspiel®** werden Weine mit einem Mostgewicht ab 17° KMW und einem Alkoholgehalt zwischen 11,5% und 12,5% Vol. bezeichnet. Der Name "Federspiel" stammt von der Falkenjagd (zum Zurückholen des Beizvogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.



**Smaragd®** ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Vinea Wachau-Winzer ab einem Alkoholgehalt von 12,5% Vol. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format. Die namensgebenden Smaragd-Eidechsen fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden so zum Symbol für Wachauer Weine mit vollendeter physiologischer Reife.



# Unser Schnaps-Sortiment

<b>Echter Marillenbrand</b> 0,1L,0,2L, 0,35L,	38% vol	Glasklar und fein, mit herrlichem Marillenaroma in der Nase ... so präsentiert sich diese Königin der Wachauer Brände im Glas
<b>Riesling-Tresterbrand 8 Jahre im Eichenfass</b> 0,2L,	38% vol	Feinherb in der Nase, klassisch gebräunte Anmutung im Glas. Kraft und Eleganz gepaart mit runder Facette am Gaumen;
<b>Riesling-Tresterbrand</b> 0,35L; 0,5L	38% vol	Intensives Aroma, wärmender Abgang – ohne Schärfe - rund und geschmeidig, ein tolles Produkt mit Kraft und Finesse;
<b>Zwetschkenbrand</b> 0,2L, 0,5L	38% vol	Volles Zwetschkenaroma, flankiert von zarten Mandeldüften, Kraftvoll am Gaumen mit schönem Nachklang
<b>Edelquittenbrand</b> 0,5L	38% vol	Ein sehr individuelles Aroma, mit Anklängen an überreife Birnen, unterlegt mit zartem Kräuterduft;
<b>Walnussbitter</b> 0,1L, 0,5L	38% vol	Sauber Frucht, unterlegt mit viel Körper und einem rassisg, nussig-aromatischen Geschmack;
<b>Apfelbrand</b> 0,2L	38% vol	Herrlich Feine Apfelaromatik in der Nase, mild und bekömmlich am Gaumen mit rauchiger Apfelnote im Abgang;
<b>Birnenbrand</b> 0,2L, 0,5L, 0,7L	38% vol	In der Nase fruchtig und pikant; eine Mischung aus erdig-vollmundiger Aromatik und feilgranter Frucht am Gaumen;

<b>Heidelbeerlikör (trocken)</b> 0,7L	38% vol	Hollunderbeeren und -blüten wurden für dieses hervorragende Produkt verwendet; Das Grundprodukt ist Tresterbrand;
<b>Ribisel-Likör</b> 0,35L	38% vol	Die schwarzen säuerlichen Ribisel punkten mit einem vielschichtigen Geschmackserlebnis. So entfaltet auch der Ribisellikör seinen besonderen, typischen Geschmack nach vollreifen schwarzen Ribiseln mit einer leichten Süße, wodurch er sehr vollmundig ist.
<b>Kirschlikör</b> 0,35L, 0,5L	32% vol	Intensive Kirscharomatik von eingelegten Weichseln und Herzkirschen – das Grundprodukt ist Tresterbrand;

\*\*\*\*\*

<b>Schlehen-Likör</b>	32% vol	Eigenschaften: verdauungsfördernd, Stoffwechsel anregend,
-----------------------	---------	---