

Weingut Franz Bayer

FB



KÖNIGSBRUNNEN

am Wagram



www.weingutfb.at



Weißweine

excl. Steuern Gültig ab 1.Jänner 08

Rivaner

Gänsacker 2007



Ein leichter Wein mit weißgoldener Farbe, Bouquet präsentiert sich sehr fruchtig, nach frischen Trauben mit Akzenten an Marille und leichten exotischen Einschlag. Diese Frucht entwickelt sich am Gaumen zu einem sehr weichen, fruchtigen, vollem Geschmack. Ein leichtes Finish mit süßem Nachhall. Ein hervorragender Speisebegleiter zum klassischem Tafelspitz sowie auch Sushi.

Ideale trinktemp. 8-11°C Drehverschluss

1 Flasche 0,75l

€ 3,50



Frühroter Veltliner

Gänsacker 2007



Ein leichter Wein mit weißgoldener Farbe, Bouquet präsentiert sich sehr fruchtig nach Steinobst. Diese Frucht entwickelt sich am Gaumen zu einem feinen, vollen Geschmack mit einem schönen Säurespiel. Ein anhaltender Abgang verlängert den Genuss an diesen Wein. Ein hervorragender Speisebegleiter zu Fischgerichten und Geflügel. Ideale trinktemp. 9-12°C Drehverschluss

1 Flasche 0,75l

€ 3,60



Grüner Veltliner

Mitterberg 2006



Ein wuchtiger Wein mit weißgoldener Farbe. Das Bouquet präsentiert sich sehr aromatisch nach Stachelbeere, Honigmelonen und einem Hauch an Bananen. Ein toller Körper mit einem kräftigen Background und dichtem Schmelz. Ein schöner langer geradliniger Abgang lässt diesen Wein vollenden. Ideale Trinktemp. 10-12°C Speisenbegleiter: Parmaschinken, Antipasti, und frisches Bruschetta und zu div. Käsesorten. (auch als Drehverschluss)

1 Flasche 0,75l

€ 4,10



Grüner Veltliner

Gänsacker 2006



Ungemein konzentriertes, würziges Aroma von Steinobst und einem Hauch von Rosenblüten. Dichte Frucht, sehr feine Säure, enormer Körper, ausgesprochen nachhaltig, packender würziger und fruchtiger Abgang, braucht unbedingt Zeit im Glas. Temp.: 7-11°C Idealer Speisebegleiter zu Kalbsfleisch, hellem Geflügel, gefülltem Paprika. (auch als Drehverschluss)

1 Flasche 0,75l

€ 4,10



Grüner Veltliner

Liebezellern 2006



Ein kraftvoller Wein mit weißgoldener Farbe. Das Bouquet präsentiert sich mit einem charmanten Duftspiel, von Litschi umspült mit Ringloten und Birne. Ein vollmundiger Körper mit einem kräftigen Feedback und dichtem Schmelz. Ein intensiver langer geradliniger Abgang lässt diesen Wein vollenden. Ideale Trinktemp. 10-12°C Speisenbegleiter: zu Geflügel individueller Zubereitung Tiefgründigen Käsesorten, und an einem besonders lauen Abend. (auch als Drehverschluss)

1 Flasche 0,75l

€ 4,00



Grüner Veltliner

K15 2006



Die Bombe an einem Wein mit weißgoldener Farbe, das Bouquet präsentiert sich exzessiv überschüttend nach puren Veltliner die ganze Energie des Weines explodiert in der Nase zu einem einzigen Aromafeuerwerk. Eine volle Kraftbombe mit intensiven Schmelz. Ein enormer Abgang mit nicht endeten Finish. Ideale Trinktemp. 8-12°C Speisebegleiter: Schweinsbraten, Rindsrouladen, Blunz'n (gebraten od. gebacken), zu schweren Essen.

1 Flasche 0,75l

€ 5,80



Sauvignon Blanc

Wagramterrasse 2006

Die Nase ist eine bis ins kleinste Detail verspielte Fruchtbombe. Die Fruchtgliederung ist sehr engmaschig mit unverkennbarer Sortentypizität. Eine dunkelgrüne Paprika dominiert jedoch das Ganze, gleich gefolgt von reifer Cassis. Im Mund gibt sich der Wein höchst gehaltvoll. Der hohe Extrakt trägt die Frucht und lässt den Wein intensiv und trotzdem sanft über die Geschmacksnerven gleiten. Während der Wartezeit am Gaumen entfalten sich die einzelnen Früchte individuell wie eine aufgehende Blüte. saftig und ungemein trinkanimierend mit mineralischer Länge Der Speisebegleiter zu Lachs, von geräuchert bis gegrillt, Geflügel und hellem Fleisch. Ideale trinktemp. 10-12°C

1 Flasche 0,75l

€ 4,50



Gelber Muskateller

Wagramterrasse 2007

Ein intensives Duftspektrum in der Nase, intensive herrliche Muskatteller-Trauben frucht, wunderschön komplett und ausdrucksstark, sehr fruchtiger und kraftvoller Muskateller, mineralischer Stil am Gaumen, ein Lehrbuchbeispiel von einem Muskateller, ein wirklicher Newcomer in unserem Weinsortiment. Speisebegleiter: Aperitif, div. Vorspeisen, Carpaccio Ideale trinktemp. 8-11°C

1 Flasche 0,75l

€ 4,50



Welschriesling

Gänsacker 2006

Dieser Wein hat ein Strahlendes Grüngelb in der Nase leichter Duft nach Heublumen und grünem Apfel, durch und durch typische Welschrieslingnase, der Gaumen lebt von der reifen Traube und vereint die Leichtigkeit mit vibrierendem Säurespiel zu einem Stück ein toller Sortenvertreter. Äußerst animierender Nachhall.

1 Flasche 0,75l

€ 3,90



Weißburgunder

Classic 2006

Tief-exotischer Duft, zart florale Nuancen, saftig, reifer Apfel am Gaumen, besitzt trotz seiner Finesse sehr viel Fleisch, bereits sehr ausgewogen und harmonisch in der Säurestruktur, saubere Frucht und Typizität, sehr stoffig, frisch, lange anhaltend, feine vegetale Würze im Nachhall.

Speisebegleiter: zu Rustikalem, mit Flaschenreife auch zu Geflügel Ideale trinktemp. 10-12°C.

1 Flasche 0,75l

€ 4,30



Weißburgunder

Hochrain 2005

Strahlend, helles Goldgelb, fruchtige Dufthülle bestehend aus Zitrus- Ananasaromen mit nussig feiner Honignote, animierende ausbalancierte Säure, sehr stoffig, frisch, lange anhaltend, feine vegetale Würze im Nachhall vollmundiger Abgang. Trinktemp.: 10°-12°C

Passt vor allem zu Fisch-, Geflügel- und Pastagerichten

1 Flasche 0,75l

€ 4,30



Riesling

Liebezellen 2006

Ein voller Wein mit mittleren Grüngelb, in der Nase feiner Weingartenpfirsich mit feinem Steinobst, feinfruchtig, delikat, mit einem herrlichen Säurespiel, Finessenreich, ein höchst verführerischer Wein, unzweifelhaft gutes Lagerpotenzial. Ideale Trinktemp. 10-12°C Speisebegleiter: optimal zu vielen Fischspeisen wie Kalmare, Krustentieren wie Hummer und Languste oder gegrillter Kalbsleber.

1 Flasche 0,75l

€ 4,50



Chardonnay

Gänsacker 2006

Mittleres Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase feine Aromen, zarter Duft nach Melonen und Kompottäpfeln mit viel Exotik; dichte Frucht und angenehme Süße, am Gaumen sehr elegant und dicht, finessenreich, geschmeidiger Stil, feine Fruchtsüße im Zentrum des Genusses. Er gewinnt mit zunehmender Flaschenreife noch an Niveau. Trinktemp.: 10°-13°C Speisenbegleiter: passt vor allem zu Fisch, Geflügel oder Pasta.

1 Flasche 0,75l

€ 4,50



Weingut Franz Bayer

FB

www.weingutfb.at



Chabbari
(Chardonnay Barrique) 2004

Zartes Goldgelb, in der Nase feine Aromen nach Haselnussschokolade mit Akzenten von Vanille, am Gaumen setzt sich das Vanille weiter fort schönes Säurespiel und sehr finessenreich langer vollmundiger Abgang. Trinktemp.: 7°-14°C
idealer Speisenbegleiter für Nudelgerichte, Fleisch- und Fisch- sowie Pilzgerichte.

1 Flasche 0,75l € 6,50



Chabbari
(Chardonnay Barrique) 2005

Zartes Platingold, in der Nase feine Aromen nach Honignuss mit Akzenten von Vanille, am Gaumen setzt sich das Vanille weiter fort wuchtig gehaltvoller Körper, sehr finessenreich intensiver vollmundiger Abgang. Trinktemp.: 7°-14°C
idealer Speisenbegleiter für Nudelgerichte, Fleisch- und Fisch- sowie Pilzgerichte.

1 Flasche 0,75l € 6,50



Grüner Veltliner
Eiswein 2001

Feste Frucht, kraftvoll, elegant
1 Flasche 0,375l € 6,80



Grüner Veltliner
Eiswein 2002

Vollmondlese am 20.12.2002
Eisfrucht, kraftvoll, elegant, hohe Restsüße
1 Flasche 0,375l € 6,80



Großflaschen

Riesling

Liebezellern 2005

Ein wuchtiger Wein mit mittleren Grüngelb, in der Nase delikate Steinobstnote mit feinem Blütenhonig, zeigt am Gaumen eine gute aromatisch saftige Tiefe, mit einem herrlichen Säurespiel, toller Länge bleibt gut haften, angenehmer Süßeschweif im Nachhall sehr vielschichtig, ein höchst verführerischer Wein, unzweifelhaft gutes Lagerpotenzial.

1 Flasche 1,5l € 12,25



Weißburgunder
Hochrain 2005

Mittleres Grüngelb, in der Nase frische Birnenfrucht, feine Honignote, am Gaumen elegant, sehr stoffig, die Säure sehr gut eingebaut, frisch, lange anhaltend, feine vegetale Würze im Nachhall.

1 Flasche 1,5l € 12,25



Chabbari

(Chardonnay Barrique) 2005

Zartes Goldgelb, in der Nase feine Aromen nach Haselnussschokolade mit Akzenten von Vanille, am Gaumen setzt sich das Vanille weiter fort schönes Säurespiel und sehr finessenreich langer vollmundiger Abgang.

1 Flasche 1,5l € 13,80



Chardonnay
Gänsacker 2005

Mittleres Grüngelb, in der Nase feine Aromen, zart nach Mandarinen & Bananen, angenehme Süße im Bukett, am Gaumen sehr elegant, geschmeidiger Stil, feine Fruchtsüße im Kern, vielseitiger Speisenbegleiter. Er gewinnt mit zunehmender Flaschenreife noch an Niveau

1 Flasche 1,5l € 12,25



WAGRAM

NICHT JEDER KANN VOM WAGRAM SEIN

Das Weingut Franz und Gertrude Bayer

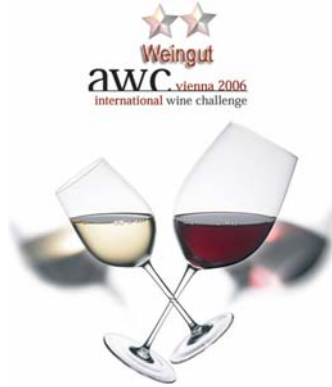


Foto: Familie Bayer

Das Weingut Franz und Gertrude Bayer, dass mittlerweile in der 4. Generation in Königsbrunn am Wagram geführt wird, umfasst eine **Rebfläche von 14,5 ha**, wobei die Weingärten ausschließlich am Wagram liegen.

Der **Wagram** erstreckt sich etwa 50 km nordwestlich von Wien und gehört zum Weinbaugebiet Donauland. Der Name Wagram leitet sich von „Wachrain“ bzw. „Wogenrain“ ab und bildet einen Lösswall, der die Donau ähnlich einem zweiten natürlichen Ufer über rd. 30 km begleitet.

Am Wagram herrscht neben dem Mikroklima der einzelnen Rieden vor allem das warme pannonische Klima, das für die Reben erstklassige Bedingungen bietet.

Regionstypisch überwiegt im Weingut Bayer der Ausbau von Weißweinen. Franz Bayer sen. hat sich jedoch schon sehr früh auch auf eine **Sortenvielfalt** bei Rotweinen konzentriert.

Zur großen Leidenschaft von Franz Bayer sen. hat sich das Sammeln von **Jahrgangsweinen** entwickelt. Mittlerweile kann auf Weine zurückgegriffen werden, die seit mehr als 50 Jahren in der Vinothek lagern.



Foto: Figl Vinothek

In den letzten Jahren wurden mit einer Barrique-Serie und der **Leopold-Figl-Edition** neue Akzente gesetzt.

Die Leopold-Figl-Edition wurde anlässlich des 100. Geburtstages von Leopold-Figl, einem Onkel von Gertrude Bayer, gekeltert. Zum Andenken an diesen großen Staatsmann wurde im Juni 2002 das Leopold-Figl-Stüberl geweiht, das viel Geschichtliches erzählt und einen gemütlichen Rahmen für Weinverkostungen bildet.



Leopold Figl-Stüberl

Weingut Franz Bayer

FB

www.weingutfb.at

Leopold Figl Edition



Grüner Veltliner

Gänsacker Alte Rebe 2006

Der Wein wird geprägt durch sein typische würzige Pfeffer'l des Grünen Veltliner's, dieses entwickelt sich am Gaumen zu einem würzig, runden und vollen Geschmack, mit einem schönen Säurespiel wird dieser Wein vollendet, vorauf man sich schon auf den nächsten trinkgenuss des GV-Figl freut.

Idealer Speisebegleiter zu typischen Gerichten der Wiener Küche wie Innereien, Backhendl und Wiener Schnitzel. (auch als Drehverschluss)

1 Flasche 0,75l

€ 4,00



Grüner Veltliner

Gänsacker Alte Rebe 2005



Der Wein wird geprägt durch das typische Pfeffer'l des Grünen Veltliner's, dieses entwickelt sich am Gaumen zu einem würzig, runden und vollen Geschmack mit einem schönen Säurespiel vorauf man sich schon auf den nächsten Schluck GV-Figl freut.

1 Flasche 0,75l

€ 3,80



Blauer Zweigelt

Liebezellern, Alte Rebe 2005



Ein glänzendes Rubinrot mit violetterm Rand prägt diesen Wein, der eine feine aromatik reifer Himbeeren und dunklen Beeren nach sich zieht, dicht und kompakt mit einem geschmeidig samtigen Abgang.

Ein perfekter Speisenbegleiter zu einem saftigen Filetsteak bzw. zu gebratenen Fleischgerichten.

1 Flasche 0,75

€ 3,90

Der Große Sohn des Tullnerfeldes



WAGRAM

NICHT JEDER KANN VOM WAGRAM SEIN



Rotweine

Blauer Zweigelt Bromberg 2005



Ein dunkles Kirschrot mit violetterm Rand durchzieht diesen Wein mit intensiver Weichsel-Frucht in der Nase, diese setzt sich am Gaumen fort. Deutliche Extraktsüße, die die Gerbstoffe weich und rund erscheinen lassen. Mit einem saftigen, jugendlichen Charakter und eleganten Würze im Abgang ist dieser Wein ein sehr typischer Sortenvertreter. **SALON Anwärter**

1 Flasche 0,75l

€ 4,20



Blauer Portugieser Hochrain 2004



Ein leichter Wagramer Rotwein, mit Beerenfrucht- Veilchenaromatik, weichem Tannin, fein Fruchtig, ein trinkfertiger Wein voller Charme.

1 Flasche 0,75l

€ 3,90

St. Laurent

Gänsacker 2005



Feiner Duft nach Wildkirschen, roten Beeren und dunklen Holunderbeeren, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine. Feiner Begleiter zu dunklem Wildgeflügel (Ente, Gans, Fasan), und gebratenem Fleisch mit zarter Würzung sowie reifen Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

1 Flasche 0,75l

€ 4,30

Blauburger

Hochrain 2005



Dieser Wein wird durch ein tiefes Dunkelrot mit einem schwarzen Kern geprägt, in der Nase feiner Waldbeerenduft, dieser wird am Gaumen zu einen vollmundig, samtig-runden Spiel aus feiner Tanninstruktur und Restsüße ein idealer Speisebegleiter zu dunklem Fleisch, Teigwaren und würzigem Käse.

1 Flasche 0,75l

€ 3,90



Merlot

2003



Glänzendes schwarz-rot, charmantes Chassis Bouquet, vielschichtiger samtig kraftvoller Gaumen, schöner runder Abgang

1 Flaschen 0,75l

€ 4,40



Merlot

2002



Der Bulle unter den Merlot's. Dieser Wein ist geprägt durch das Jahr 2002 (genügend Feuchtigkeit und Wärme haben diesen Wein zu einer dichten Einheit verschmolzen). Ein Glänzendes schwarzrot, grasig fruchtiges Bouquet und kraftvoll am Gaumen.

1 Flaschen 0,75l

€ 4,40



Rösler

Gänsacker 2006



Ein tiefdunkles Amarenakirschrot mit violetterm Rand durchzieht diesen Wein mit intensiver Johannisbeere und Kirsch Nase, diese setzt sich am Gaumen fort. Deutliche Extraktsüße, die die Tannine weich und rund erscheinen lassen. Mit einem saftigen, jugendlichen Charakter und eleganten Würze im Abgang ist dieser Wein ein sehr typischer Sortenvertreter. Eine wahre Fruchtbombe vollendet diesen Genuss. Passt sehr gut zu Terrinen und Pasteten, sowie zu geschmorten und gebratenen Fleischgerichten.

1 Flaschen 0,75l

€ 5,00

Rotweine im Barrigue ausgebaut

St. Laurent
Barrigue 2002



Ein trockener Rotwein mit schönem eleganten Rot, feinem Barrigue, dichtem Körper und langen Abgang.

1 Flasche 0,75l

€ 6,40



St. Laurent
Barrigue 2000



Ein trockener Rotwein mit schönem eleganten Rot, feinem Barrigue und dichtem Körper

1 Flasche 0,75l

€ 6,20



Cabernet Sauvignon
Reserve 2003



Eine dunkle Rubingranate, und weist sehr kräftige, volle Charakterzüge auf. In der Nase nach Amarenakirsche, eine leichte Gerbstoffnote begleitet die intensive Fülle dieses körperreichen Weines. Dieser Wein ist prädestiniert für eine sehr lange Lagerung.

1 Flasche 0,75l

€ 7,50

Rosé

Rosé

Hochrain - Liebezellern 2006



Ein leichter Wein mit zartem Rosa, sein Bouquet präsentiert sich mit einem frischen Duft nach Erdbeeren und Kirschen, frisch und aromatisch am Gaumen, die Säure ist gut integriert und das Finish harmonisch. Idealer Aperitif, angenehmer Begleiter zu leichten Fischen und diversen

Jausengerichten Serviertemperatur: 8-10°C

1 Flasche 0,75l

€ 3,80



Red Stars

Cabernet Sauvignon + Merlot + St. Laurent & 18 Monate im Barrigue
Sechs Motive von Popart Etiketten Gestaltung von Mario Jakob Stroitz MAJA
Zieren diesen Wein. Comic meets Art – zurück zu den Wurzeln

Seit über 20 Jahren arbeitet Mario Jakob Stroitz konsequent an seiner künstlerischen Entwicklung. Jetzt kehrt der Künstler wieder zu seinen Wurzeln zurück: Seine aktuellen Arbeiten erweisen sich als gelungene Synthese seines bisherigen Schaffens.



Funkelndes Rubin, intensiver Duft nach Schoko-Kirsch und dunklen Beeren, weich und füllig am Gaumen mit feinmaschigen Tannin. Passt sehr gut zu Wildspeisen, Rindfleischvariationen und Weichkäsen. Optimale Trinktemperatur: 16-18°C

1 Flasche 0,75l

€ 7,50

Riedenkarte und Sorten des Weingutes Franz Bayer



Blauburger
 Blauer Portugieser
 Blauer Zweigelt
 Cabernet Sauvignon
 Chardonnay
 Frühroter Veltliner
 Gelber Muskateller
 Grüner Veltliner
 Merlot
 Rivaner
 Riesling
 Rösler
 Sauvignon Blanc
 St. Laurent
 Weissburgunder
 Welschriesling



Weingut Franz Bayer

FB

www.weingutfb.at



WAGRAM

NICHT JEDER KANN VOM WAGRAM SEIN

Weingut Franz Bayer

FB

www.weingutfb.at



WAGRAM

NICHT JEDER KANN VOM WAGRAM SEIN



Weingut

awc.vienna 2006
international wine challenge



Weingut Franz Bayer
A-3465 Königsbrunn am Wagram
Kremserstraße 17
Tel.: 02278/2345 Fax: DW 10
www.weingutfb.com