

Preisliste 2020

			<i>pro Flasche</i>	<i>6 Flaschen</i>
Ziefner Elbling	2019	50 cl	12.00	66
Ziefner Federweiss	2019	50 cl	12.00	66
Heissensteiner	2019	50 cl	10.00	55
Ziefner Portatio	4.6	37.5 cl	22.00	120
Ziefner Portsky	diverse	37.5 cl	25.00	<i>bestellbar</i>
Ziefner Portpa	2013	37.5 cl	25.00	<i>bestellbar</i>
Grappa di Civenne		50 cl	22.00	
Grappa di Civenne	Riserva	50 cl	30.00	
Grappa di Civenne	Riserva	37.5 cl	24.00	

Ziefner Elbling

Weisswein:

Elbling ist eine historische Rebsorte und wurde bereits zur Römerzeit angebaut.

Ein angenehm erfrischender und belebender Weisswein mit Charakter und dem gewissen Extra:

- in der Nase feine Frucht mit Anklang von Zitrusfrüchten
- im Gaumen eine angenehme Säure
- ein herrlicher Apéro-Wein
- Eigenkelterung

Ziefner Federweisser

(weisser Zweigelt)

Blanc de Noirs (Zweigelt):

Ein sommerlich leichter Genuss, gekeltert aus blauen Zweigelttrauben nach Weissweinverfahren

- im Glas klar mit leichter Pfirsichfarbe
- in der Nase feine Fruchtaromen, erinnert an dunkle Beeren der roten Traube
- am Gaumen angenehm mit schöner Frucht. Ausgeglichene Säure mit wenig Gerbstoffen..
- ein bekömmlicher, erfrischender und süffiger Sommerwein für gesellige Runden.
- Eigenkelterung.

CIVENNE Portatio

Dessertwein:

Unsere Spezialität, welche aus dem Ziefner Cuvée nach dem Port-Verfahren in unserer Kelterei hergestellt wird:

- dunkelrote Farbe im Glas
- fruchtig in der Nase
- weich und samtig im Gaumen und ein wundervoller langer Abgang
- als Dessertwein oder als Begleiter zu dunkler Schokolade

Grappa di Civenne

Marc:

Dieser einzigartige Marc wird vom Elbling-Trester sowie von der Maische des Zweigelt und/oder Blaufränkisch durch die Frauen der Ernst Zuber AG gebrannt:

Blumige Noten und feinste Gewürzaromen in der Nase und im Gaumen, einfach herrlich!

Dieser Grappa di Civenne wird in limitierter Menge hergestellt und teilweise im Eichenfass ausgebaut.