



PETER SCHANDL
WEINGUT

*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!*

**WEINGUT
PETER SCHANDL**
HAYDNGASSE 3, 7071 RUST

Im lockeren Gespräch mit den Mitgliedern unserer Familie können Sie unsere Weine verkosten, sich Fragen beantworten lassen, Erfahrungen austauschen und sich bei der Weinauswahl beraten lassen.

Telefon: 02685-265
www.schandlwein.com

**BUSCHENSCHANK
PETER SCHANDL**
HAUPTSTRASSE 20, 7071 RUST

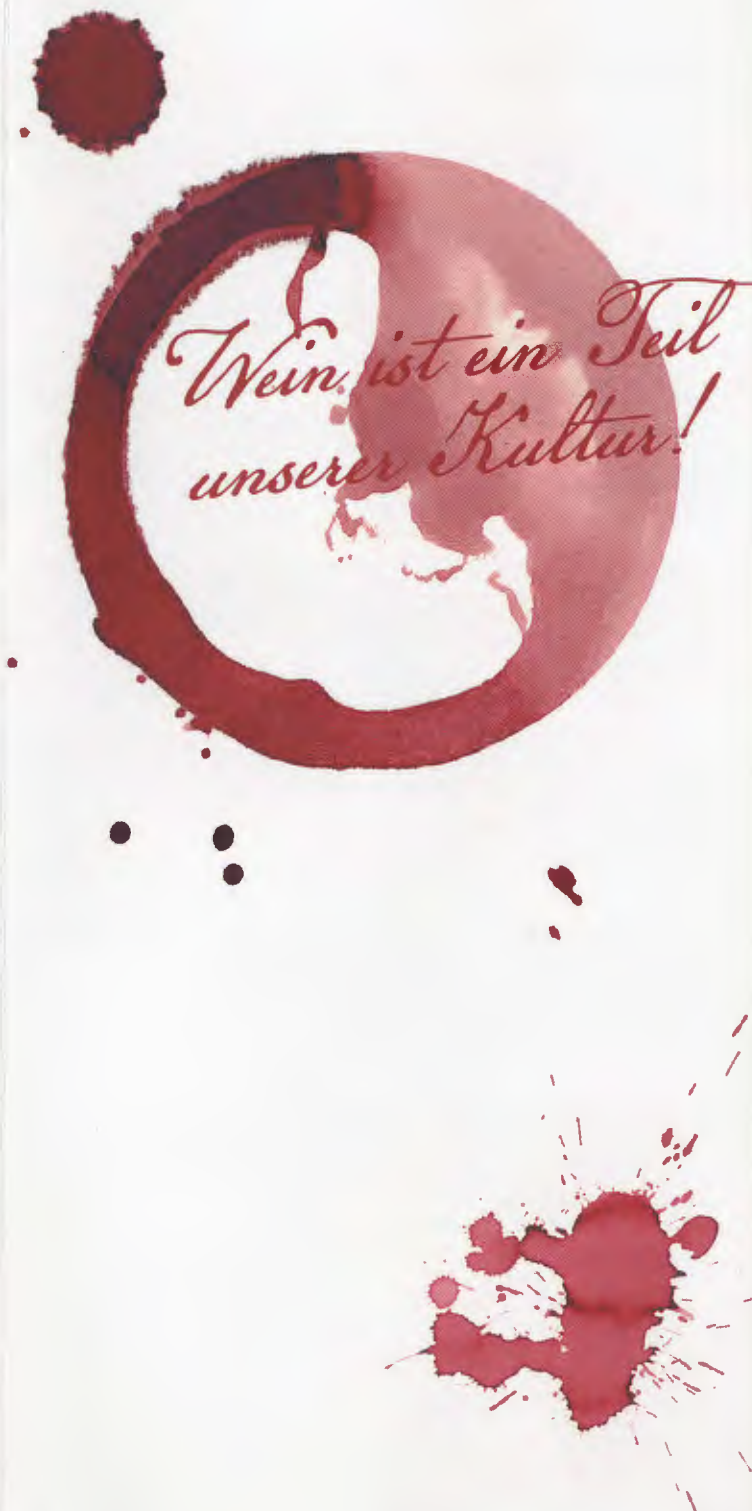
Unser Buschenschank lockt mit Köstlichkeiten der pannonischen Küche und bietet mit stilvollem Ambiente und exzellentem Service eine Atmosphäre zum Wohlfühlen - die wahrscheinlich angenehmste Art unsere Weine kennenzulernen.

Telefon: 02685-20484
www.schandlwein.com

HOTEL SCHANDL NEU
RATHAUSPLATZ 7, 7071 RUST

Das im Frühjahr 2012 neu modernisierte und umgebaute Hotel Schandl im Herzen der historischen Altstadt der Freistadt Rust besticht durch seine einzigartige Lage, der direkt am Rathausplatz liegenden Frühstücks- und Gastterrasse und dem individuellem Service.

Telefon: 02685-6202
www.hotelschandl.at



WEISSWEINE:

TRAMINER 2009. € 5,00
intensiver Rosenduft, sehr würzige und onregende
Traminer-Aromen, saftig am Gaumen, zarter Schmelz.

WELSCHRIESLING 2011. € 5,00
typische Kernobst-/Heu aromen, zartduftig, elegant und struk-
turiert, gelbrote Äpfel und Mandarinen, großartiger Trinkfluss.

SAUVIGNON BLANC 2011. € 7,00
zarte, minzig-mentholige Nase, kühle Muschelkalk-Mineralik,
feine Stachelbeeren und weiße Ribisel, ein frisches Glas Wein
mit viel Ausdruck.

Vinaria Verkostung: Best Buy
A la Carte: 90 Punkte

FURMINT 2011. € 8,00
klare, reife Frucht, Apfel-Quittenaromen, Honigmelone,
präzise und fokussierte Struktur, reife Substanz und vollmundig-
füllige Balance, fest und kompakt mit viel Ausdruck.

A la Carte: 90 Punkte

CHARDONNAY RIED GERTBERG 2011. € 8,00
Goldgelb saftig kraftvoll reife Frucht und delikater Schmelz,
dicht und elegant, harmonisch abgerundet, volle Kraft
bis zum langen Abgang.

*****(*) Falstaff Burgundertrophy**

A la Carte: 91 Punkte

PINOT BLANC 2011. € 9,00
feinfruchtiges Burgunder-Buket, einladende Steinobstaromen
rauchig mit Pfirsichfrucht unterlegt. Saftig, feine gelbe Frucht,
frische Säurestruktur, bleibt gut haften, angenehme Extrakt Süße
im Nachhall, sicheres Reifepotential.

****** Falstaff Burgundertrophy 2012**

PINOT GRIS RIED KREFTEN 2010. € 11,00
attraktive Röstanklänge, mit zarter weißer Tropenfrucht,
mineralischer Touch. Saftig, elegante Textur, feine Extrakt Süße,
ein Hauch von Grapefruit, frisch und trinkanimierend,
gutes Entwicklungspotential.

1. Platz **(*) Falstaff Burgundertrophy 2012**

ROTWEINE:

BLAUFRÄNKISCH 2011. € 6,00
sehr aromatisch, würzig elegant, abgerundetes Tannin,
Kirsch-Beeren-Noten.

MERLOT 2010. € 9,00
tiefes Rubinrot fast schwarz, sehr aromatisch, Minze,
extrem würzig, extraktreich, dicht und engmaschige Struktur,
langer samtiger Abgang.

PINOT NOIR 2010. € 11,00
feine Burgundernase, reife Früchte, Himbeeren, Erdbeeren,
Vanilleanklänge, zartes Tannin mit feiner Mokka-Aromatik,
samtiger und zugleich würziger Abgang.

BLAUFRÄNKISCH RIED KREFTEN 2011. € 14,00
Kirsche, feine Röstaromen, sehr aromatisch, dicht
und engmaschig, würzig und elegant, finessenreich, lang
anhaltend, gutes Entwicklungspotential.

CABERNET 2009. € 15,00
Vanille, rote Beeren im Hintergrund, viel Substanz,
fein strukturiert, ein jugendlicher Wein, der seine
Vielschichtigkeit und sein Entwicklungspotential anklingen
lässt.

CABERNET 2009, 1,5l. € 34,00

PINOT NOIR 2009, 1,5l. € 34,00
Veilchen und Erdbeeren, würzig nach Kräutern, Pilzen
und Moos, eleganter klassischer Stil, filigran, komplex und
harmonisch, fein eingebundene Tannine mit langem Nachhall.

Falstaff Rotweinguide: 91 Punkte
Wein Guide. Österreich Rot 2012, 5 von 5 Gläsern

SEKTE:

„GELB“ GELBER MUSKATELLER SEKT 2011. € 12,00
brillantes Gelb, frische Muskateller-Aromen, fruchtig, saftig,
prickelnd, frisch.

„NOIR“ PINOT NOIR SEKT 2009. € 14,50
Der Vielgeliebte, nach traditioneller Champagnermethode
versektet, - Sanfter Druck über 32 Monate. Feinprickelnd
mit zartem Mousseux, wie Samt und Seide, Gold und Perlen.
Der einfache Luxus, der jeden Tag in ein Fest verzaubert.

SÜSSWEINE:

TRAMINER SPÄTLESE 2011, 0,75l. € 9,50
feiner Traminerduft, nach frischen Rosenblüten, schmelzige,
traubige Süße, gehaltvolles Aroma, weich am Gaumen.

TNT AUSLESE 2005. € 10,00
(Traminer/ Neuburger/ Traminer) 0,5l
explosiv, anregend, ausgewogen, pikant und würzig,
ein toller Aperitifwein.

PINOT BEERENAUSLESE 2010, 0,375l. € 11,00
elegantes, reifes Burgunder Bouquet, klares, tiefes Aroma,
schöne Harmonie von Süße und Säure, ewiger Abgang.

PINOT NOIR BEERENAUSLESE 2010, 0,375l. € 12,00
kühle Minze, Schokoladeanklänge, Zimt, hochelegant,
burgundrig mit zarten Rotweinaromen, pikantes Säurespiel.
Goldmedaille Mondial de Pinot Noir 2011

BEERENAUSLESE CUVÉE 2010, 0,375l. € 12,00
zarte Rosenanklänge, klares, tiefes Aroma, schöne Harmonie
von Süße und Säure, ewiger Abgang.
Selection Süßes Gold - Wein Burgenland 2012

RUSTER AUSBRUCH 2006, 0,375l. € 22,00
elegantes Burgunder Bouquet, exotisch und facettenreich,
spannungsgeladene Säure, cremige Süße, ewiger Abgang.
1. Platz Austrian Sweet Wine 2010
Beverage Tasting Institute: Gold Medal 92 Points "Exceptional"

RUSTER AUSBRUCH 2007, 0,375l. € 22,00
feurig & elegant, Honig und exotische Früchte in der Nase,
schöne Harmonie von Restsüße, würzig, sehr fruchtexplosiv
am Gaumen, ewiges Reifepotential.
Decanter World Wine Awards 2011: Silbermedaille
Toplist: Vinaria Prädikatsweinkostung 17,1 Punkte

SPIRITUOSEN:

WEINBRAND 1994, 0,375l. € 24,00
Würze, Raffinesse, Weichheit und Eleganz 18 Jahre gereift
im kleinen Holzfass.

Weitere Informationen und Auszeichnungen finden Sie unter www.schandlwein.com

Weinverkauf ab Hof, inkl. 12% MWST, Januar 2012
Versandkosten innerhalb Österreichs: 12 Flaschen 9,90 €, 6 Flaschen 7,60 €,
Versandkosten nach Deutschland: 12 Flaschen 17,90 €, 6 Flaschen 14,90 €,
andere Mengen, andere Länder auf Anfrage