



NEU

Weingut Führer, Kattau

In Kattau, einem kleinen Ort im nordwestlichen Weinviertel, liegt der Familienbetrieb. Der Wein entsteht hier noch mit sehr viel Handarbeit, das hat sich in den drei Generationen, seit denen sich die Familie dem Weinbau widmet, nicht wesentlich geändert. Jungwinzer Stephan, unterstützt von seinen Eltern Franz und Angelika, bringt mit Leidenschaft und Hingabe charaktervolle Weine in die Flasche – authentisch und geradlinig, ganz typische Weinviertler eben.



Weingut Führer, Kattau
Grüner Veltliner
Baumgarten

Fruchtig-frisch, mit intensivem grünem Apfel und weißer Birne in der Nase. Die angenehme Säurestruktur trägt die Kernobstaromen am Gaumen und sorgt für einen tollen Trinkfluss. Easy drinking mit Anspruch!

1 Fl. 750 ml
6,99
6 Flaschen
40,00



Weingut Führer, Kattau
Grüner Veltliner
Weinviertel DAC Classic

Der klassische Weinviertler Grüne Veltliner. Elegante Stachelbeeren-Apfel Nase, würzig-pfeffrig-knackig und kompromisslos trocken ausgebaut. Der mineralische Extrakt führt in ein langes Finish, das Lust auf den nächsten Schluck macht.

1 Fl. 750 ml
7,99
6 Flaschen
46,00



Weingut Führer, Kattau
Chardonnay

Exotische Nuancen und eine dezente Röstigkeit in der Nase lassen einen sortentypischen und nicht überladenen Chardonnay erwarten. Der Gaumen hält was die Nase verspricht – geradlinig und toll gelungen!

1 Fl. 750 ml
8,99
6 Flaschen
52,00



6+1
gratis

Weingut Bründlmayer, Langenlois
Zweigelt

Wechsel und Kirsche, mit dezenter, leicht pfeffriger Würze. Passt ideal zu Pasta, leichten Wildgerichten und – gerne leicht gekühlt – zu vielen Grillgerichten. Ein sortentypischer und niveauvoller Zweigelt.

1 Fl. 750 ml 13,99

6 Fl. 79,80
+1 Fl. gratis
11,40
pro Flasche



6+1
gratis

Weingut Polz, Strass
Weissburgunder
Südsteiermark DAC

Helles, funkelndes Grüngelb und typisch südsteirische Aromatik nach Nektarine und Steinobst. Am Gaumen elegant, mit lebendiger und fein integrierter Säure. Saftig-würziger Abgang.

1 Fl. 750 ml 11,99

6 Fl. 68,00
+1 Fl. gratis
9,71
pro Flasche



6+1
gratis

Skoff Original, Gamitz
Gelber Muskateller
Südsteiermark DAC

Floral, zittrisch und ein klein wenig exotisch – dieser Gelbe Muskateller eignet sich wunderbar als Aperitif und ist eine pffiffige Begleitung zu Backhendl, asiatischen Gerichten, leichten Fischgerichten, Salaten sowie Schaf- und Ziegenkäse.

1 Fl. 750 ml 13,99

6 Fl. 80,00
+1 Fl. gratis
11,43
pro Flasche

Tipp Mit Bubbles in den Frühsommer



Case Paolin, Asolo
Campo dei Sass Prosecco
Trevise DOC, Extra Dry

Feine, lang anhaltende Perlage und ein gelungener Mix aus fruchtigen und floralen Aromen ergeben den perfekten Aperitif oder Begleiter leichter Speisen. Ein Klassiker, der am besten bei 6-8° C. getrunken wird.

1 Fl. 750 ml
11,90
6 Flaschen
68,00



Case Paolin, Asolo
Asolo Prosecco Superiore
DOCG, Brut

Eine Selektion der besten Trauben aus den Hügeln von Asolo und Montello ist die Basis für diesen eleganten, vielschichtigen und anspruchsvollen Prosecco, der problemlos ein ganzes mediterranes Menü begleiten kann.

1 Fl. 750 ml
14,99
6 Flaschen
85,00



Case Paolin, Asolo
Col Fondo Asolo Prosecco
DOCG, Brut Nature

18 Stunden Maischestandzeit ergeben einen Grundwein mit Persönlichkeit. Die zweite Gärung erfolgt – wie beim Champagner – in der Flasche, der Hefetrub wird hier aber belassen. Ein naturtrüber, vielschichtig-komplexer und bekömmlicher Prosecco.

1 Fl. 750 ml
14,99
6 Flaschen
85,00

Erntefrisch direkt
vom Feld ins
Geschäft zum
Loder!



1 Stück
0,99

Gärtnerei Hierzer
Schlangengurken



Familie Reicher/
Rosenberger
Spargel



1kg
2,49

Österreichische
Rispen-Paradeiser



Familie Bauer/
Ramminger
Erdbeeren



1 Stück
0,99

Österreichische
Grüne Paprika

Spargel-Erdbeer-Burrata-Bruschetta
mit Zitronen-Minz-Öl

Zutaten (für ca. 8 Bruschette):

- 4 Scheiben Baguette oder Ciabatta
- 2 EL Olivenöl
- 250 g grüner Spargel
- 1 EL Olivenöl zum Braten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Kugel (ca. 125 g) Burrata
- 150 g frische Erdbeeren, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 1 TL frisch geriebene Zitronenschale
- 1 EL gehackte frische Minze
- Etwas Zitronensaft nach Geschmack



Zubereitung:

Bratscheiben mit Olivenöl beträufeln und in Pfanne oder Ofen goldbraun rösten. Spargel waschen, Enden abschneiden, in ca. 2-3 cm Stücke schneiden. In 1 EL Olivenöl ca. 5-7 Min. braten, bis er gar, aber knackig ist. Salzen und pfeffern. Olivenöl extra vergine, Zitronenschale und Minze mischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Geröstete Bratscheiben mit Zitronen-Minz-Öl beträufeln. Burrata in Stücken darauf verteilen. Spargelstücke und Erdbeerscheiben auf Burrata anrichten. Mit restlichem Zitronen-Minz-Öl beträufeln und nach Wunsch pfeffern.

Ein Kochrezept von Jenny Binderlehner. Jenny ist eine unserer kompetenten Kolleginnen in der Feinkost des Kaufhauses Loder in Kumberg und betreibt mit @jennys_koch_blog auf Instagram einen erfolgreichen Channel mit vielen weiteren, köstlichen Rezepten.



Tipp Unsere Weinempfehlungen zum Grillen



Alkoholfrei!

Gross&Gross, Südsteiermark, BIO
Flein Fizz weiß und rosé
Elegant, vielschichtig und von überzeugender Qualität wollen die sortenreinen Traubensäfte der Geschwister Gross – still wie perlend – pur, gekühlt und aus dem Weinglas genossen werden.

1 Fl. 700 ml
12,90



Herrenhof Lamprecht,
Markt Hartmannsdorf
Buchertberg weiss
Gemischter Satz

Ein unheimlich vielschichtiger Wein. Wie ein prall gefüllter Obstkorb neben dem Grillfeuer – rauchig, steinig und mit exotischer Frucht betörend. Ein großartiger Speisenbegleiter, 19 von 20 René Gabriel Punkte!

1 Fl. 750 ml
19,50
6 Flaschen
110,-



Jan Zach, Grosswilfersdorf
Rot 1, Merlot und
Blauer Wildbacher

Ein Wein wie Samt und Seide. Diese neue Interpretation von steirischem Rotwein hat die elegante Tanninstruktur eines feinen Pinot Noir aber eine dunklere, üppige und dennoch frische Fruchtigkeit. Leicht überkühlt zum Grillen oder solo genießen!

1 Fl. 750 ml
19,80
6 Flaschen
113,-