



HARETER



Weingut Hareter Yvonne & Dieter • Triftstrasse 11 • 7121 Weiden am See • AUSTRIA
+43 (0) 664 / 1980842 • www.wein-hareter.com • office@wein-hareter.com



HARETER

Prämierungen

| | | |
|--------------------|------|--|
| Weissburgunder | 2018 | Burgenländische Landesprämierung - Gold |
| | 2017 | A la Carte - 90 Punkte Burgenländische Landesprämierung - Gold |
| Grüner Veltliner | 2017 | A la Carte - 90 Punkte |
| Welschriesling | 2017 | A la Carte - 90 Punkte |
| Blaufränkisch | 2018 | A la Carte - 90 Punkte |
| | 2017 | Vinum - 15 Punkte |
| Cuvee Neuberg | 2018 | Falstaff - 92 Punkte (2. Grand Prix Sieger Cuvee) „DiePresse“ ausgezeichnete Preis-Leistung A la Carte - 91 Punkte |
| Zweigelt Reserve | 2016 | A la Carte - 91 Punkte Berliner Gold |
| Pinot Gris Auslese | 2017 | A la Carte - 90 Punkte |
| Beerenauslese | 1998 | A la Carte - 92 Punkte |



falstaff

A LA CARTE

Vinum



HARETER

Die Weingärten unseres Familienbetriebes liegen an den sanften Hügeln rund um den beschaulichen Ort Weiden am See. Dank des milden pannonischen Klimas, welches uns warme, gemäßigte Sommer mit vielen Sonnenstunden, jedoch auch genügend Niederschlag beschert, um die Trauben perfekt heranreifen zu lassen, ist es uns möglich, qualitativ hochwertigen Wein zu produzieren. Hierbei stehen die Werte Naturverbundenheit, Tradition und Nachhaltigkeit an vorderster Stelle. Das bedeutet für uns, alle Entscheidungen und Maßnahmen, welche die Weingärten betreffen, methodisch so zu gestalten, dass sie schonend und unterstützend wirken und nachhaltig keine Störung des Ökosystems Weingarten darstellen. Somit ist es uns möglich ausgeglichene Weißweine und charaktertypische Rotweine zu keltern, welche die Besonderheiten des burgenländischen Terroirs, Klimas und Lebensfreude widerspiegeln.

Der Weinbaubetrieb Hareter kann auf eine lange Familientradition zurückblicken. Diese Familientradition samt ihren Werten möchte die jüngste Generation nun fortsetzen. Auf unseren Weinbergen ist es uns möglich, klassische Weißweine, sommerliche Roséweine, im Barriquefass ausgebaute Rotweine und – typisch für unsere Region – schmackhafte Süßweine zu keltern.



Naturverbundenheit • Tradition • Nachhaltigkeit
Innovation • Leidenschaft



HARETER



Ihre Vorteile

Mengenrabatt

5 % ab 24 Flaschen
10 % ab 48 Flaschen
15 % ab 60 Flaschen

Versandkostenfrei

In Österreich & Deutschland
ab 12 Flaschen

Vinothek • Verkostung • Verkauf

Jederzeit bei Anfrage

Ihre Bestellung

per E-Mail

office@wein-hareter.com

per Onlineshop

www.wein-hareter.com

per Telefon

+43 (0) 664 1980842



HARETER



| | | | |
|------------------|------|-------|--------|
| Grüner Veltliner | 2019 | 0,75l | € 5,90 |
| Welschriesling | 2019 | 0,75l | € 5,90 |
| Weißburgunder | 2019 | 0,75l | € 6,90 |



| | | | |
|----------------|------|-------|--------|
| Rosé Zweigelt | 2019 | 0,75l | € 5,90 |
| Rosé Frizzante | 2019 | 0,75l | € 5,90 |



| | | | |
|------------------|------|-------|---------|
| Blaufränkisch | 2018 | 0,75l | € 5,90 |
| Cuvee Neuberg | 2019 | 0,75l | € 8,90 |
| Zweigelt Reserve | 2017 | 0,75l | € 11,90 |



| | | | |
|----------------------|------|--------|---------|
| Pinot Gris Spätlese | 2019 | 0,75l | € 6,90 |
| Trockenbeerenauslese | 2018 | 0,375l | € 12,90 |
| Beerenauslese | 1998 | 0,375l | € 13,90 |

Preise inkl. 13 % Mwst

Versandkostenfrei in Österreich und Deutschland ab 12 Flaschen



Grüner Veltliner 2019



Charakteristik

Allgemein ist zu sagen, dass die Qualität des Grünen Veltliners sehr stark von seinen Böden abhängt. So bringen Urgesteinsböden ein besonders stachliges, feinwürziges und elegantes Aroma hervor, während auf Lössböden ein körperreicher Wein mit intensiven, fast dominanten Würznoten entstehen kann.

Helle Farbe, zartes Fruchtspiel, Apfel, Zitrus, blättrige Noten, leichter Wein mit lebendiger Struktur, fruchtiges Finish

Ausbau: trocken

Alc.: 12,5 %

Trinktemperatur: 10-12°C

Säure: 5,3 g/l

Trinkreife: 2020-2025

Restzucker: 1,6 g/l

Riede

Auf der so genannten „Setz“, einem Gebiet mit leichter Hanglage

Vinifikation

Die per Hand gelesenen Trauben wurden in der Volltraubenpresse verarbeitet. Die Vergärung und Lagerung erfolgte im Stahltank.

Speiseempfehlung

Ein Glas Grüner Veltliner muss nicht unbedingt mit Essen kombiniert werden. Er lässt sich zu jeder Tages- und Nachtzeit vorzüglich trinken. Wenn Sie diesem exquisiten Wein jedoch einen kulinarischen Partner zur Seite stellen möchten, so eignet sich Spargel sehr gut.



Welschriesling 2019



Charakteristik

Der Welschriesling ist, bei einer guten Wasser- und Nährstoffversorgung, eine sehr ertragreiche Sorte. Seine Verwendungsmöglichkeiten sind sehr vielfältig. Sie reichen von der Sektherstellung, bis zur Trockenbeerenauslese.

Helle Farbe, saftige, gelbe Frucht, kandierte Orange, Mandarine, gelber Apfel, balancierte, cremige Textur, feiner Schmelz im Finish, fruchtiger Nachhall

Ausbau: trocken

Alc.: 12,5 %

Trinktemperatur: 10-12°C

Säure: 5,8 g/l

Trinkreife: 2020-2025

Restzucker: 1,0 g/l

Riede

Bühl

Vinifikation

Die Trauben wurden per Hand gelesen. Nach erfolgter Qualitätskontrolle gelangen die Trauben in die Volltraubenpresse. Die Vergärung und Lagerung erfolgte im Stahltank.

Speiseempfehlung

Zu kalten und warmen Vorspeisen eignet sich der Welschriesling sehr gut. Aber auch zu sommerlichen Salaten oder leichten Fischgerichten ist er ein schöner Begleiter.



Weißburgunder Ried Zeiselberg 2019



Charakteristik

Die Rebstöcke des Weißburgunders stellen hohe Boden- und Lageansprüche. Sie sind nicht einfach zufriedenzustellen, deshalb stellt es manchmal eine kleine Herausforderung dar, allen „Bedürfnissen“ des Stockes nachzukommen.

Helle Farbe, saftige, gelbe Frucht, kandierte Orange, Mandarine, gelber Apfel, balancierte, cremige Textur, feiner Schmelz im Finish, fruchtiger Nachhall

Ausbau: trocken

Alc.: 12,5 %

Trinktemperatur: 10-12°C

Säure: 5,4 g/l

Trinkreife: 2020-2027

Restzucker: 1,9 g/l

Riede

Rosenberg und Zeiselberg

Vinifikation

Die per Hand gelesenen Trauben wurden im Weinkeller sortiert. Daraufhin kam es zu einer sanften Volltraubenpressung wodurch die Entstehung von Bitterstoffen verhindert wird. Die Lagerung erfolgte im großen Holzfass.

Speiseempfehlung

Besonders zu leichten Gerichten schmeckt ein Gläschen Weißburgunder sehr gut. Salat, Spargel und Meeresfrüchte harmonieren perfekt mit dem dezenten zitronigem Aroma. Sollte es sich um einen bereits gereiften Weißburgunder handeln, sind Lamm- und Wildgerichte ebenfalls sehr passend.



Rosé 2019



Charakteristik

Der Rosé ist ein sehr fruchtbetonter Sommerwein. Sein Duft nach Kirschen, frischen Erdbeeren und rote Ribiseln erfreut die Nase. Das leuchtende Rosa spiegelt die verspielte, jugendliche Art des Weines wider.

Ein Trinkbegleiter im Sommer so wie auch in der kühleren Jahreszeit.

Blasses Rosé, leichte Frucht, Kirsche, Weichsel, saftiger Wein, cremige, weiche Textur, fruchtiger Schmelz im Finish

Ausbau: trocken

Alc.: 12,0%

Rebsorte: Zweigelt

Säure: 4,7 g/l

Trinktemperatur: 8-10°C

Restzucker: 3,8 g/l

Riede

Rosenberg

Vinifikation

Die Lese wurde von Hand – mit einer gleichzeitigen Qualitätskontrolle durchgeführt. Anschließend erfolgte das Entrappen der Trauben. Die 6stündige Maischestandzeit verleiht dem Wein seine wunderschöne lachsrosa Farbe. Die Vergärung erfolgte im Stahltank.

Speiseempfehlung

Ein Glas Rosé lässt sich hervorragend mit einer regionalen Schinkenplatte zu Jause verbinden. Doch auch zu Geflügel- und Nudelgerichten ist er ein sehr guter Begleiter.



Rosé Frizzante 2019



Charakteristik

Der Rosé Frizzante ist ein prickelndes Trinkerlebnis. Sein Duft nach Kirschen, frischen Erdbeeren und roten Ribiseln erfreut die Nase. Das leuchtende Rosa spiegelt die verspielte, jugendliche Art wider. Ein Trinkbegleiter mit schön eingebundener Restsüße. Blasses Rosé, leichte Frucht, Kirsche, Weichsel, saftiger Wein, cremige, weiche Textur, fruchtiger Schmelz im Finish

Ausbau: trocken

Alc.: 12,0%

Rebsorte: Zweigelt

Säure: 4,7 g/l

Trinktemperatur: 8-10°C

Restzucker: 3,8 g/l

Riede

Rosenberg

Vinifikation

Die Lese wurde von Hand – mit einer gleichzeitigen Qualitätskontrolle durchgeführt. Anschließend erfolgte das Entrappen der Trauben. Die 6stündige Maischestandzeit verleiht dem Wein seine wunderschöne lachsrosa Farbe. Die Vergärung erfolgte im Stahltank.

Speiseempfehlung

Ein Glas Rosé Frizzante lässt sich zu jedem Anlass öffnen und ist perfekt geeignet für eine kühle Erfrischung im Sommer oder auch als angenehmer Speisebegleiter.



HARETER

Blaufränkisch 2018



Charakteristik

Bei „dem Blaufränkischen“ handelt es sich um eine sehr vielschichtige Sorte. Zum Einen – als junger Wein sehr fruchtig und leicht – zum Anderen, etwas gereifter, mit einer intensiven roten Farbe, kräftig und charaktervoll.

Jugendliches, rubinrot, zarte, dunkelbeerige Nase, Heidelbeer-Joghurt, körperreicher Wein, lebendige Struktur, zart mandelige Noten im Finish

Ausbau: trocken

Alc.: 13,0%

Trinktemperatur: 14- 16°C

Säure: 4,7 g/l

Trinkreife: 2019-2024

Restzucker: 1,3 g/l

Riede

Rabensauörtel am Wagram

Vinifikation

Im September erfolgte die Lese von Hand und eine erste Qualitätskontrolle im Weingarten. Im Weingut wurden die Trauben einer weiteren Qualitätskontrolle unterzogen, sortiert und entrappt. Die Vergärung auf der Maische betrug 3 Wochen. Nach dieser Zeit erfolgte die Lagerung im großen Holzfass.

Speiseempfehlung

Ein Glas Blaufränkisch harmoniert sehr gut mit Wildgerichten oder gegrilltem Fleisch. Aber auch bei einer auserlesenen Wahl an verschiedenen Käsesorten ist der Blaufränkische ein perfekter Begleiter.



HARETER

Cuvée Neuberg 2019



Charakteristik

Das Jahr 2019 war ein hervorragendes Jahr für unsere Reben. Es gab sehr viele Sonnenstunden, gleichzeitig aber auch genug Regen damit es nicht zu trocken wurde. Somit konnten wir im Keller mit einem wunderbaren Ausgangsmaterial – unseren Trauben – arbeiten. Was daraus entstand, können Sie hier erfahren.

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kakaonoten unterlegen schwarzes Beerenkonfit, ein Hauch von Mandarinenzesten, etwas Veilchen. Saftig, elegant, gute Struktur, fruchtsüß nach Walderdbeeren, samtiges Tannin, bleibt gut halten.

Rebsorten: Blaufränkisch 60% & Blauburger 40%

Ausbau: trocken

Alc.: 13,5%

Trinktemperatur: 14- 16°C

Säure: 5,4 g/l

Trinkreife: 2020-2025

Restzucker: 1,0 g/l

Riede

Am Neuberg

Vinifikation

Während der Weinlese im September war es uns bereits im Weingarten möglich, eine genaue Qualitätsauslese durchzuführen. Sobald die Trauben im Weinkeller einlangten, wurden sie nochmals überprüft, sortiert und entrappt. Die Vergärung benötigte drei Wochen. Nach dieser Zeit wurde der Cuvée in großen Holzfässern gelagert.

Speiseempfehlung

Eine Flasche guter Rotwein und ein zart gebratenes Steak. Was will man mehr?



Zweigelt Reserve 2017



Charakteristik

Die Rebsorte „Zweigelt“ lässt sich sowohl als junger Wein sehr gut trinken, als auch in gereifter Form.

Tiefdunkle Farbe, Schwarzkirsche, Weichsel, Heidelbeere, zarte Würze, leichte Kakaonoten, gehaltvoller Wein, balancierte Textur, feinkörniges Tannin, langer Nachhall

Ausbau: trocken im neuen kleinen Holzfass

Alc.: 14,0 %

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1 g/l

Trinktemperatur: 13-15°C

Trinkreife: 2019-2026

Riede

Rosenberg

Vinifikation

Während der Weinlese im September war es uns bereits im Weingarten möglich eine genaue Qualitätsauslese durchzuführen. Sobald die Trauben im Weinkeller einlangten, wurden sie nochmals überprüft, sortiert und entrappt. Die Vergärung benötigte drei Wochen im Rotweingärtank. Der vergorene Zweigelt wurde dann bis Mitte Dezember 2017 im neuen kleinen Holzfass ausgebaut und im Februar 2018 in Flaschen abgefüllt.

Speiseempfehlung

Eine Flasche guter Rotwein und ein zart gebratenes Steak. Was will man mehr?



Pinot Gris Spätlese 2019



Charakteristik

Der Pinot Gris stellt sehr hohe Ansprüche an seine Umgebung und ist nur sehr schwer zufriedenzustellen. Doch all diese Mühen zahlen sich aus, wenn man nur einen Schluck dieses hervorragenden Weines probiert.

Helles goldgelb, Honigmelone, kandierte Orange und Mandeln, balancierte Textur, feiner Trinkfluss, gut integrierte Restsüße im Abgang, Rancio im Nachhall

Ausbau: süß

Alc.: 10,5 %

Trinktemperatur: 9-12°C

Säure: 6,3 g/l

Trinkreife: ab 2020

Restzucker: 66,5 g/l

Riede

Hausweingärten

Vinifikation

Die Trauben wurden per Hand gelesen. Nach der Volltraubenpressung kam es zur Vergärung und Lagerung im Stahltank.

Speiseempfehlung

Der Grauburgunder eignet sich hervorragend zu Wildgerichten, Kalbsfleisch und Pasteten. Er ist jedoch auch ein sehr guter Begleiter zu einem Picknick. Deshalb unser Rezepttipp: ein paar Cracker, ein selbstgemachter Aufstrich, zwei Gläser und eine Flasche Wein und ab geht's mit dem Rad zum Neusiedler See!



Trockenbeerenauslese 1998



Charakteristik

Der Pinot Gris stellt sehr hohe Ansprüche an seine Umgebung und ist nur sehr schwer zufriedenzustellen. Doch all diese Mühen zahlen sich aus, wenn man nur einen Schluck dieses hervorragenden Weines probiert.

Goldgelb, Honigmelone, kandierte Orange und Mandeln, balancierte Textur, feiner Trinkfluss, gut integrierte Restsüße im Abgang, Rancio im Nachhall

Ausbau: süß

Alc.: 11 %

Trinktemperatur: 9-12°C

Säure: 8,1 g/l

Trinkreife: ab 2019

Restzucker: 199,5 g/l

Riede

Hausweingärten

Vinifikation

Die Trauben wurden per Hand am 20. September 2019 (erste gelesene Trockenbeerenauslese im Jahr 2018 in Österreich) mit 33,5° KMW gelesen. Nach der Volltraubenpressung kam es zur Vergärung und Lagerung im Stahltank

Speiseempfehlung

Die Trockenbeerenauslese passt hervorragend als Speisebegleiter zu Käse, aber auch zu fruchtigen Desserts.



Rarität

Beerenauslese 1998

Charakteristik: Ausbau: süß • Alc.: 13 % • Säure: 5,8 g/l • Restzucker: 180 g/l •
Trinktemperatur: 9-12°C • Trinkreife: ab 1999

Riede: Hausweingärten

Vinifikation: Die Trauben wurden per Hand gelesen. Nach der Volltraubenpressung kam es zur Vergärung und Lagerung im Stahltank.

Sonstige Produkte:

Traubensaft

Spritzwein

Magnum Flaschen auf Anfrage

Diverse Raritäten