



☆☆☆  
**Weingut Steininger**

3550 Langenlois, Walterstraße 2  
 T: +43 (2734) 2372, F: +43 (2734) 2372 11  
 office@weingut-steininger.at, www.weingut-steininger.at

Kellermeister: Karl und Peter Steininger **Ansprechpartner:** Eva Steininger  
 Anzahl/Flaschen: k. A. (80 % weiß, 19 % rot, 1 % süß) **Hektar:** 55  
 Verkostung: ja, Mo. bis Fr. 8–12 und 13–17 Uhr, Sa. 9–12 Uhr  
 Ab-Hof-Verkauf: ja  
 Andere Produkte: Sekt  
 Messen: VieVinum, ProWein

Die Familie Steininger hat mit der sorten- und jahrgangstreuen Versektung der typischen Kamptaler Weine eine eigene österreichische Sektphilosophie gefunden. Das Erfolgsgeheimnis beruht auf der hohen Qualität der Sektgrundweine, die sich klar, fruchtbetont und duftig präsentieren, sowie auf der behutsamen zweiten Gärung in der Flasche. Beides zusammen bringt den Charakter der jeweiligen Sorte und das Geschmacksbild des Grundweins perfekt zur Geltung. Bei den Lagensekten Riesling Heiligenstein und Grüner Veltliner Steinhaus werden Sorte und Terroir in den Vordergrund gestellt. Auch bei den Stillweinen setzt die Familie Steininger auf höchste Qualität. Der Fokus liegt bei Grünem Veltliner und Riesling. Die Handschrift ist wie bei den Sekten klar, stolz und ausdrucksstark. Die wichtigsten Lagen des Betriebes sind für den Grünen Veltliner Loisiiumweingarten und Kittmannsberg, für den Riesling Steinhaus und Seeburg. Der Keller von Karl Steininger ist Teil des Rundgangs durch das »Loisiium«. Hier erleben die Besucher den Weg von der Traube bis zum Wein und können den Steiningers bei der Arbeit zusehen. Das »Loisiium Wine & Spa« ist ein faszinierendes Hotel zum Genießen und Verweilen.

**(93) Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Lamm 2015**

14 Vol.-%, NK, kleines Holzfass  
 Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart tabakig unterlegte gelbe Tropenfrucht, dezente Kräuterwürze, dunkle Mineralik. Kraftvoll, extraktsüß, gelbe Steinobstnuancen, zarter Säurebogen, etwas Honig im Abgang, opulenter Stil, Marillen im Nachhall, wird von Flaschenreife profitieren.

**(93) Riesling Kamptal DAC Reserve Steinhaus 2015**

13 Vol.-%, DV, Stahltank  
 Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Mineralisch, frischer Weingartenpfirsich, ein Hauch von Blütenhonig, einladendes Bukett. Saftig, elegante Textur, reife, süße Steinobstanklänge, finessenreich strukturiert, mineralisch-zitroniger Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

**(92) Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Grand Grü 2015**

14 Vol.-%, DV, großes Holzfass  
 Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte Nuancen von gelber Tropenfrucht, zart nach Marille und Blütenhonig. Gute Komplexität, saftige Textur, Nuancen von gelber Birne, kraftvoll, dezente Extraktsüße im Abgang, opulent, gut anhaltend, mineralischer Nachhall.

**(92) Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Kittmannsberg 2015**

13,5 Vol.-%, DV, Stahltank  
 Leuchtendes Goldgelb. Frische Wiesenkräuter, tabakige Nuancen, ein Hauch von Marille unterlegt, reifer gelber Apfel. Stoffig, süße Steinobstanklänge, reife Mango, feine Säurestruktur, zart nach Ananas im Abgang, ein opulenter Speisbegleiter.

**(92) Riesling Kamptal DAC Reserve Seeburg 2015**

13 Vol.-%, DV, Stahltank  
 Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische weiße Steinobst-

nuancen, zarte Blütenaromen, ein Hauch von Orangenzensten. Elegant, rund und harmonisch, dezenter Säurebogen, reife gelbe Frucht im Abgang, bereits gut entwickelt.

**(91) Riesling Kamptal DAC Reserve Koglberg 2015**

13 Vol.-%, NK, großes Holzfass  
 Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Pfirsich, ein Hauch von Ringlotten und Orangenzensten. Saftig, elegante Textur, dezente Frucht-süße, zarte Säurestruktur, bereits gut antrinkbar.

**89 Grüner Veltliner Kamptal DAC 2015**

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank

**(89) Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Loisiiumweingarten 2015**

13 Vol.-%, DV, Stahltank

**93 Riesling Sekt 2014**

13,5 Vol.-%, NK, Flaschengärung  
 Helles Gelbgrün, Silberreflexe, zartes Mousseux. Anklänge von Blütenhonig, kandierte Orangenzensten, Nuancen von Steinobst. Elegant, saftige weiße Frucht, finessenreich strukturiert, mineralisch-zitroniger Abgang, anhaltend, sehr animierender Stil, wunderbar balanciert.

**93 Grüner Veltliner vom Steinhaus Sekt 2012**

13,5 Vol.-%, NK, Flaschengärung  
 Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Nuancen von feiner gelber Tropenfrucht, etwas Mango und Papaya, Anklänge von Blütenhonig, frische Himbeeren unterlegt. Saftig, elegant, zart nach Dörrobst, kraftvoll und anhaltend, kandierte Orangen im Nachhall, ein feinwürziger Speisbegleiter.

**93 Weißburgunder vom Panzaun Sekt 2012**

13,5 Vol.-%, NK, Flaschengärung  
 Leuchtendes Gelb, anhaltendes Mousseux. Feine gelbe Tropenfruchtnuancen, ein Hauch von Birnen und Orangenzensten, etwas Biskuit. Mittlere Komplexität, elegant, cremige Textur, zart nach Karamell, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, ein Hauch von Nougat im Rückgeschmack.

**92 Sauvignon Blanc Sekt 2014**

13,5 Vol.-%, NK, Flaschengärung  
 Helles Grüngelb, feines Mousseux. Mit dezenter Kräuterwürze unterlegte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Kapstachelbeeren, Limettezensten. Saftig, angenehme Fruchtsüße, lebendig strukturiert, zart salzig im Abgang, gelbe Pfirsichfrucht im Nachhall.

**92 Grüner Veltliner Sekt 2014**

13,5 Vol.-%, NK, Flaschengärung  
 Helles Gelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Zart tabakig, ein Hauch von Kräutern, gelbe Apfelfrucht, einladendes, facettenreiches Bukett. Saftig, reife Nuancen

von Birnen, integrierte Säurestruktur, feiner Blütenhonig, zart nussig im Finale.

**92 Cabernet Sauvignon Rosé Sekt 2013**

13,5 Vol.-%, NK, Flaschengärung  
 Helles Lachsrosa, Goldreflexe, feines Mousseux. Feines rotes Waldbeerkonfit, frische Orangenzensten, reife Quittennotte. Saftig, elegant, feine gelbe Frucht, frisch strukturiert, trinkanimierender und zugleich anhaltender Stil, Kapstachelbeeren im Finish.