



WEINGUT HOFBAUER

WEIN MIT CHARISMA

www.weingut-hofbauer.at



WEINGUT HOFBAUER

Weinbautradition seit 1615

Bereits im Jahre 1615 wurde das Weingut Hofbauer in Unterretzbach erstmals urkundlich erwähnt. 1837 kaufte Leopold Hofbauer den alten Teil des Kellers. Hofbauer Ludwig sen. begann 1931 mit sortenreiner Auspflanzung und Selektion der Reben.

Edwin Hofbauer füllte 1949 den ersten Wein in Flaschen ab. Seit 1991 zeichnet Kellermeister Ludwig Hofbauer jun. dafür verantwortlich, dass Weingut und Kellerei auf den neuesten Stand der Technik sind.

Typische Sorten des Weinguts

Der Grüne Veltliner ist die bedeutendste Sorte des Weingutes. Die Spezialität des Betriebes liegt aber vor allem in den Burgundersorten. In den Lagen von Unterretzbach findet man optimale Boden- und Klimaeigenschaften für diese Sortenfamilie. Süßweine gewinnen immer mehr Bedeutung im Weingut. So wurde in den letzten Jahren Spezialitäten wie Ausbruch und Trockenbeerenauslese vinifiziert. Bei den Rotweinen ist neben dem typischen Zweigelt der Pinot Noir und die Canez-Privat Reserve das Aushängeschild des Winzers.



www.weingut-hofbauer.at

Naturverbunden

Im Weingarten wird besonders auf naturnahe Produktion geachtet. Mit sehr viel Handarbeit und Erfahrung werden die Reben gezogen und gepflegt. So wird die ideale Voraussetzung für die späteren Weine geschaffen. Bei der Ernte werden die Trauben streng kontrolliert und selektioniert.

Auszeichnungen

- AWC Vienna – Gold und Silber
- Winzer des Jahres und Salonsieger
- Sortensieger Retzer Weinwoche
- Österreichischer Weinsalon (10x)
- Gold, Silber und Bronze bei Chardonnay du Monde-Frankreich
- Silber und Bronze bei Int. Winechallenge in London
- Etliche Siegerweine bei diversen Verkostungen in Tschechien
- Falstaff Guide - Vinaria
- A la Carte Guide
- Best of Riesling – 92 Punkte
- Magazin Selection Deutschland – Sommerweinsieger



WELSCHRIESLING

Classic

Helles Strohgelb; Ausgeprägter Duft nach grünen Äpfeln, Heu, Mandeln, sortentypisch. Beginnt mit präsender Fruchtnote, die Duftaromatik wiederholt sich am Gaumen. Saftiges Mundgefühl.

Serviertemperatur : 9 °C – 10 °C
Speiseempfehlung : idealer Sommerwein, Wiener Küche, leichte Grillgerichte und zur Jause
Formate : 6 x 0,75



GRÜNER VELTLINER

Classic

Limetten- und Quittenduft mit würziger Note nach Brotkruste und Pfeffer. Die Würze dominiert den Geschmack; Pfeffer, Kümmel, ein Hauch Anis mit einer darüber schwingenden Zitrusfrucht. Vollmundig bei mittlerem Körper, macht Lust auf einen weiteren Schluck – und das immer aufs Neue.

Serviertemperatur : ~ 9 °C
Speiseempfehlung : Hausmannskost, aber auch Vorspeisen
Universalwein zu jeder Gelegenheit
Formate : 6 x 0,75 l



WEINVIERTEL DAC

Ried Halblehen

Grüner Veltliner

Mittelkräftiges Grüngelb. Gibt nach und nach Aromen von Limone, Grapefruit, Wasabi und Stachelbeeren frei.

Satt am Gaumen, Walnüsse und eine cremige Textur. Getragen von angenehmer Säure, geradlinig, gute Länge, trocken ausklingend.

Serviertemperatur : 10 °C

Speiseempfehlung : Wiener Küche, gebratener Fisch, kräftig gewürztes Geflügel

Formate : 6 x 0,75 l



WEINVIERTEL DAC

Ried Eisenköpfen

Grüner Veltliner

Von der Lage Eisenköpfen in Oberretzbach am Mannhartsberg. Strahlendes Gelb, feine Noten nach mineralischen Boden, fruchtig, körperreich mit feiner Struktur am Gaumen. Schöner weicher, saftiger Abgang.

Serviertemperatur : 10 °C

Speiseempfehlung : Festlicher Braten, Truthahn, deftige Geflügelgerichte, kalte Jause

Formate : 6 x 0,75 l



GRÜNER VELTLINER

Sandstein

Mittelkräftiges Weizengelb. Ein spannender Bogen zieht sich vom bunt gemischten Kräutergarten, dominiert von Zitronenthymian, über Kiwi hin zu Quitte und Kriecherl. Gewürzorange. Schöner angenehm feiner Außklang. Saftig und druckvoll endet der Wein im Abgang.

Serviertemperatur : 10 °C - 11 °C
Speiseempfehlung : Österreichische Küche (Kalbs- und Schweinebraten) aber auch milder Schimmelkäse
Formate : 6 x 0,75 l



RIESLING

Classic

Strahlendes Strohgelb. Expressive Nase nach Marillen und Pfirsichen mit frischen Wiesenkräutern. Die Sonne geht auf mit diesem Wein: saftig, reif und fröhlich mit klassischem und klarem Sortenausdruck, viel Schwung und Druck. Intensive Frucht zieht sich durch. Anregendes Finish.

Serviertemperatur : 9 °C - 10 °C
Speiseempfehlung : eleganter universeller Speisenbegleiter, Vorspeisen, Österreichische Küche, perfekt zu Gerichten mit Ingwer
Formate : 6 x 0,75 l



SAUVIGNON BLANC

Ried Halblehen

Helles Grüngelb; Zarter Duft nach Stachelbeeren und Birne, hohe Physiologische Reife. Angenehmes, leichtes Trinkvergnügen für alle Tage. Auch als Wein für Caterings gut geeignet.

Serviertemperatur : ~ 9 °C

Speiseempfehlung : Meeresfrüchte,

Fisch aber auch Vorspeisen

Formate : 6 x 0,75 l



LUDWIG II

Gemischter Satz

Animierender, Duft nach weißen Blüten, Zitrusfrüchten und frischen, gelben Äpfeln. Geht am Gaumen auf, sehr saftig und Vielschichtig. Die Sorten dieses Gemischten Satz prägen diesen Wein: Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Sylvaner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller. Die feingliedrige, bekömmliche Säure harmonisiert bestens mit der angenehmer Fruchtsüße. Schmelzig und lebendig im langen Nachhall.

Serviertemperatur : 10 °C

Speiseempfehlung : Schalen- und Krustentiere, Teigwaren mit leichten

Saucen, Blätterteigpasteten, Käse mit kräftigem Aroma

Formate : 6 x 0,75 l



CHARDONNAY

Ried Sandgrube

Duft von Ananas und weißen Blüten.
Am Gaumen gelbe Steinfrüchte
und Granatapfel. Eine Spur Anis.
Finessenreiches Mineralien-Säure-
Spiel mit frischem Nachhall. Klassisch
ausgebaut überzeugen im Dialog reife
Maracuja und angenehme Säure.

Serviertemperatur : 11 °C – 12 °C
Speiseempfehlung : Fisch,
Meeresfrüchte, aber auch
leichte Fleischspeisen
Formate : 6 x 0,75 l



WEISSBURGUNDER

Ried Bergsatz

Erst frische Ananas, die sich mit
reifer Grapefruit trifft. Zitrusfrüchte
erfrischen. Spannend, wie der Wein
sich entfaltet: am Gaumen Schmelz
und Honig, ausbalanciert. Angenehm
weich und saftig am Gaumen.

Serviertemperatur : 9 °C – 10 °C
Speiseempfehlung : perfekt zu
Ruccolasalat mit Pinienkernen und
Parmesan, rosa gebratenem
Kalbstafelspitz und Nudelgerichten
Formate : 6 x 0,75 l



NEUBURGER Ried Halblehen

Strohgelb. In der Nase Himbeeren, frisch gespaltene Mandeln, aromatische Weintrauben. Frisch gemähtes Gras. Auf der Zunge entfaltet sich saftige Charentais Melone gepaart mit Grapefruit. Fruchtige Apfelnoten am hinteren Gaumen lassen den Wein betont ausklingen.

Serviertemperatur : 8 °C – 9 °C
Speiseempfehlung : deftige Jause, gehobene Österreichische Küche, würzige Käsesorten
Formate : 6 x 0,75 l



TRAMINER Ried Sandgrube

Duft nach Rosenblüten. Im Mund sehr würzig und fruchtig. Ein Mund voll Frucht begleitet diesen Wein bis zum Abgang. Wunderschönes Zucker-Säurespiel. Abgang animierend mit langem Nachhall.

Serviertemperatur : 8 °C – 10 °C
Speiseempfehlung : Rind, Wild, Käse mit kräftigem Aroma, Gänseleber, Rindfleisch mit Semmelkren, Backhendl, Aperitif
Formate : 6 x 0,75 l



GRAUBURGUNDER RESERVE **Ried Lebern**

Leuchtend strohgelb mit rötlichen Glanz. Haselnüsse, röstige Anklänge, Pistazien, Quitten. Cremiger Schmelz, hochreife Frucht, exotischer Touch. Kräftig strukturiert, bindet das Holz wunderschön ein, endet cremig und mit pikanter Note.

Serviertemperatur : 12 °C – 13 °C
Speiseempfehlung : gegrilltes und gebratenes Fleisch, Wild, Steaks
Formate : 6 x 0,75 l



GELBER MUSKATELLER **Ried Retzbacher Bergen**

In der Nase intensive Duftnoten nach frischen Muskateller-Trauben. Am Gaumen komplex, saftige Limetten und Melisse. Lebendig und frisch im Nachhall.

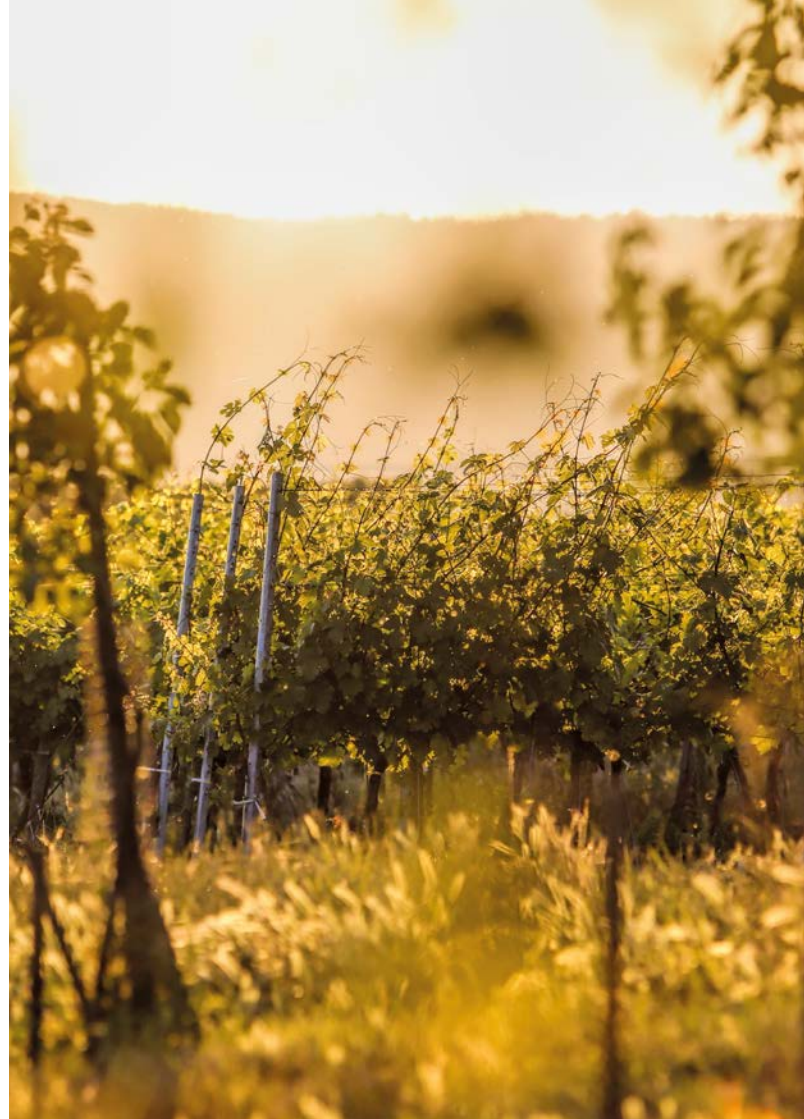
Serviertemperatur : 8 °C – 10 °C
Geeignet als fruchtiger Aperitif, zu leichten Sommergerichten und als Terrassenwein gebratenes Fleisch, Wild, Steaks
Formate : 6 x 0,75 l



ROSÈ Classic

Zarte, rosige Farbe. Duft nach Erdbeeren und Himbeermarmelade.
Am Gaumen sehr saftig, spritzig, nach reifen Beeren. Im Ausklang sehr animierend für den nächsten Schluck.

Serviertemperatur : 8 °C – 10 °C
Speiseempfehlung : Terrassenwein im Sommer, als Aperitiv, und einfach so zum Trinken.
Formate : 6 x 0,75 l



HOFSECCO

Frizzante

Fruchtiger, spritziger Frizzante aus den Sorten Muskateller und Sauvignon Blanc. Idealer Wegbegleiter zu Vorspeisen, Aperitif, oder einfach so zu genießen.



Formate : 6 x 0,75 l

PINOTCHAR

Sekt

Sekt mit Flaschengärung. 6 Monate Lagerung auf der Hefe. Aus den Sorten Weißburgunder und Chardonnay. Weich, Cremig, nach Ananas und Biskuit, für besondere Anlässe.



Formate : 6 x 0,75 l

NEUBURGER Auslese 2021

Fruchtige Nase, Honig Anklinge, nussiger und voller Geschmack, exotische Früchte, angenehmer süsser Abgang.

Serviertemperatur : 8 °C – 10 °C
Speiseempfehlung : Sowohl als
Aperitif wie auch als Dessertwein,
reife Käsesorten
Formate : 12 x 0,50 l



SAUVIGNON BLANC Trockenbeeren Auslese 2013

Der Wein besitzt eine wunderschöne Lachsfarbe. In der Nase ist er noch immer als Cabernet Sauvignon erkennbar. Er ist geeignet als Aperitif und auch als Dessertwein, da er nicht zu süß ist und eine pikante Säure besitzt.

Serviertemperatur : 10 °C – 12 °C
Speiseempfehlung : Sowohl als
Aperitif wie auch als Dessertwein
zu empfehlen.
Formate : 12 x 0,375 l



ZWEIGELT

Classic

Fruchtig ausgebauter Zweigelt mit schönem, angenehmem Kirscharoma. Saftig, am Gaumen mit zarten Tannin-Säure-Spiel. Wein für jeden Tag.

Serviertemperatur : 14 °C – 16 °C
Speiseempfehlung : Lamm, Kalb,
asiatisch-indische Küche, Wild,
Nudelgerichte
Formate : 6 x 0,75 l



ZWEIGELT

Selection

Gedecktes Rubinrot mit violetterm Rand. Komplexes Duftspiel: reife Weichsel, Zartbitterschokolade und schwarzer Pfeffer. Harmonisch am Gaumen, reife Tannine mit Schmelz und lebendigem Sortencharakter. Weicheslmarmelade, sehr saftig und vollmundig, großes Trinkvergnügen auf hohem Niveau.

Serviertemperatur : 16 °C – 18 °C
Speiseempfehlung : Rindfleisch,
Wild und Wildgeflügel
Formate : 6 x 0,75 l



MERLOT

Ried Schatzberg

Leuchtend Rubinrot. Duft nach roten Früchten: Kirschen und Preiselbeeren mit schöner Würze. Weiche, satte rote Frucht mit dunkler Schokolade, körperreich, druckvoll, nachhaltig. Bleibt lange haften, lebhaft, fast feurig, animierend, gut balanciert.

Serviertemperatur : 16 °C – 18 °C

Speiseempfehlung : italienische Küche wie Pizza, Schinken, Oliven und Pasta, Fleisch, Wild, Käse
Formate : 6 x 0,75 l



PINOT NOIR

Ried In Feldern

Mittleres Granatrot. Reife Waldbeeren, dunkle Schokolade, schwarzer Pfeffer und Lakritze. Saftige Frucht, mineralische Würze, der Geruch setzt sich wunderbar fort. Fein linierter sortentypischer Pinot, viele Würzekomponenten und satter Fruchtdruck, delikat und vielschichtig. Schöne Trinkreife, viel Potenzial.

Serviertemperatur : 14 °C – 16 °C

Speiseempfehlung : Pasta, Pilzgerichte, Wildgeflügel
Formate : 6 x 0,75 l



CABERNET **Ried Lebern**

Der Geschmack wird von reifer Schwarzer Johannisbeere begleitet. Weiche Röstnoten mit leichten Tanninen lassen diesen Wein lange am Gaumen sitzen. Körperreich und warm im Abgang.

Serviertemperatur : 16 °C – 18 °C
Speiseempfehlung: kräftige
Fleischgerichte, Wild
Formate : 6 x 0,75 l



CAMEZ **Privat Reserve**

Leuchtendes Rubin mit purpurfarbenen Reflexen. Zarte Röstaromen mit Bitterschokolade über dunkle Früchte. Elegante Frucht, saftig, reife Tannine, von den Sorten der typische Bordeaux Blend mit österreichischer Präsenz.

Serviertemperatur : 16 °C – 18 °C
Speiseempfehlung : gegrilltes und
gebratenes Fleisch, Wild
Formate : 6 x 0,75 l



LHS 2007

Fortified Wine aus der Sorte Chardonnay, versetzt mit eigenem Weinbrand. Erzeugt nach der Methode der traditionellen Sherryherstellung. 9 Jahre gereift im kleinen Holzfass.

Alkohol : 18,0

Formate : 6 x 0,375 l



LHP 2011

Fortified Wine aus der Sorte Merlot, versetzt mit eigenem Weinbrand. Erzeugt nach der Methode der traditionellen Portweinherstellung. 3 Jahre gereift im kleinen Holzfass.

Alkohol : 19,0

Formate : 6 x 0,375 l





WEINBRAND 2008



TRESTERN - EDELBRAND Cabernet Sauvignon



WILLIAMS EDELBRAND



MARILLEN EDELBRAND





WEIN MIT CHARISMA

WEINGUT UND WINZERBRÄU - LUDWIG HOFBAUER

Hauptstraße 1 - A-2074 Unterretzbach - +43 (0) 664 424 50 52

office@weingut-hofbauer.at - www.weingut-hofbauer.at - www.winzerbraeu.at