

Winzer - Sekte:

„Luzzy“ Holunder Frizzante Frizzante mit Holunder und Limette versetzt	Fl. 7,90 €
2015 er „LIAISON“ Frizzante Frizzante Rz 14,4g/l Säure 4,5g/l Alk 12% hergestellt durch Flaschengärung aus der Sorte Müller Thurgau	Fl. 7,90 €
2014 er Sauvignon Blanc Sekt Reserve 2 Jahre Flaschenreife Rz 5,0g/l Säure 6,2g/l Alk 13%	Fl. 16,50 €
2014 er Riesling Sekt Klassik 3 Jahre Flaschenreife Rz 15,1g/l Säure 5,6g/l Alk 12,5%	Fl. 15,10 €
2014 er Chardonnay Sekt Reserve 2 Jahre Flaschenreife Rz 8,7g/l Säure 5,6g/l Alk 12,5%	Fl. 16,50 €
2013 er Traminer Sekt Klassik 3 Jahre Flaschenreife Rz 29,6g/l Säure 5,2 g/l Alk 12,5%	Fl. 16,30 €
2016 er Muskateller Sekt Klassik 1 Jahre Flaschenreife Rz 18,7g/l Säure 4,0g/l Alk 13%	Fl. 16,30 €
2016 er Rose Sekt Klassik 1 Jahre Flaschenreife Rz 24,0g/l Säure 5,0g/l Alk 11,5%	Fl. 13,75 €
2013 er Pinot Noir Sekt 2 Jahre ausbau im Barrique 2 Jahre Flaschenreife Rz 3,0g/l Säure 5,6g/l Alk 13%	Fl. 20,20 €
2013 er Cuvee Burgunder Sekt Reserve <i>Salon 2017</i> 3 Jahre Flaschenreife Rz 5,5g/l Säure 6,3g/l Alk 13% Cuvee aus Weißburgunder/Chardonnay/Pinot Noir	Fl. 19,90 €

**Raritäten**

2003 er Riesling Sekt 10 Jahre Flaschenreife Rz 3g/l Säure 5,5g/l Alk 13,5%	Fl. 25,90 €
2011 er Chardonnay Sekt 1,5lt. Magnum 4 Jahre Flaschenreife Rz 16,4g/l Säure 5,6g/l Alk 13%	Fl. 39,00 €
2011 er Traminer Sekt Magnum 1,5lt. Magnum 4 Jahre Flaschenreife Rz 13,5g/l Säure 4,0g/l Alk 13%	Fl. 39,00 €
2012 er SB. Sekt Magnum 1,5lt. Magnum 3 Jahre Flaschenreife Rz 16,8g/l Säure 4,9g/l Alk 13%	Fl. 39,00 €
2006 er Pinot Noir Sekt Magnum 1,5lt. Magnum 4 Jahre Flaschenreife	Fl. 69,00 €

Unsere Sekte werden durch die traditionelle Flaschengärung hergestellt.

Wir entsprechen mit unserer Verarbeitung der Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U

Immer mehr unserer Sekte verfügen auch über eine amtliche Prüfnummer

Sämtliche Sekte sind Jahrgangs Sekt und Sortenrein bis auf das Cuvee Burgunder

Die Trauben zur Verarbeitung stamme ausnahmslos aus dem eigenen Betrieb aus den Lagen Krois Stermetz und Sulz und werden Großteils wie in der Champagne üblich als ganz Traube verarbeitet

Als gebürtiger Schwabe und Kellermeister produziere ich seit 1985 Sekt seit dem Jahr 1996 lebe ich in der Steiermark seither wird auch auf der Kästenburg versektet.

Seit wir Sekte produzieren wird ich immer nach den gleichen Kriterien verarbeitet deshalb sind wir der Sektpyramide voraus bzw. ist diese Verarbeitung unser Grundsatz.

Ihr Kellermeister Werner Barthau



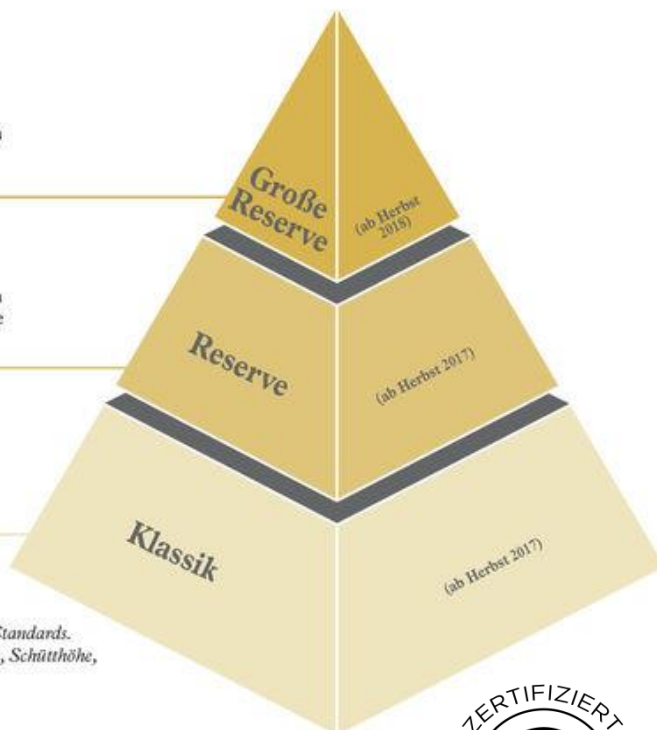
#### Qualitätspyramide Österreichischer Sekt g.U.

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe

Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich traditionelle Flaschengärung, mind. 18 Monate auf der Hefe

Ernte der zugrundeliegenden Trauben in einem Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe

*Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Erntekonditionen, Schütthöhe, schonende Pressung und Ausbeutesatz.*



KulturWeingut Kästenburg seit 1638

Fam. Jakope´ & Barthau

A-8461 Ratsch a.d. Weinstr.66 Tel. & Fax:03453 / 2565

E-Mail [office@kaestenburg.at](mailto:office@kaestenburg.at) Homepage: [www.kaestenburg.at](http://www.kaestenburg.at)

Alle angegebenen Preise sind Inklusiv der gesetzlichen MwSt.



NACHHALTIG  
AUSTRIA