

Qualität, Individualität und Exklusivität

Nach dieser Devise erfolgt die Bearbeitung der Weingärten, die Reifung der Weine und deren Vertrieb in kundenfreundlicher Atmosphäre.

Unser Winzerhof liegt am Fuße der Parndorfer Platte, am Rande des traditionellen Weinbaugebietes. Strenge Kriterien nach ökologischen Gesichtspunkten – vor allem kurzer Rebschnitt und konsequentes Ausdünnen – bestimmen die Bearbeitung und Pflege der 17,5 ha Weingärten. Sensibel wird auf den richtigen Zeitpunkt der Reife eingegangen, um sowohl duftigen Kabinettwein, als auch vollmundige Auslesen zu vinifizieren.

Die jahrelange Erfahrung von Matthias Iro und das Einbringen neuer Ideen von Sohn Markus lassen reine, sortentypische Weine von interessanter Struktur entstehen.



A-7122 Gols, Neubaugasse 55
Tel. & Fax. 0043-(0)2173-2139
wein@winzerhofiro.com
www.winzerhofiro.com

WELSCHRIESLING 2006

Qualitätswein, trocken
frisch, fruchtiger Jungwein
12% Alk., 6,7‰ Sre.

GRÜNER VELTLINER 2006

Qualitätswein, trocken
ausgeprägtes fruchtiges Sortenbukett
13% Alk., 5,4‰ Sre.

RIESLING 2005

Qualitätswein, trocken
feinfruchtiger Geschmack
12,0% Alk., 7,7‰ Sre.

WEISSBURGUNDER 2005

Kabinett, trocken
eleganter, harmonischer Duft
12,5% Alk., 6,8‰ Sre.

CHARDONNAY 2006

Qualitätswein, trocken
zarte Anklänge nach reifen Äpfeln
12,5% Alk., 7,3‰ Sre.

CUVÉE NEUBURGER SÄMLING 2006

Qualitätswein, halbtrocken
milde Geschmackscreation
12,5% Alk., 6,6‰ Sre.

PINOT BLANC 2004

Qualitätswein, lieblich
eleganter, feinfruchtiger Burgunder
12,5% Alk., 6,5‰ Sre.

ROSÉ-BLAUFRÄNKISCH 2005

trocken
feines Bukett
12,0% Alk., 6,8‰ Sre. **ausverkauft**

BLAUFRÄNKISCH 2005

trocken
eleganter Qualitätswein
14,5% Alk., 6‰ Sre.

ZWEIGELT 2005

trocken
vollfruchtiger, harmonischer Qualitätswein
13% Alk., 4,9‰ Sre.

ST. LAURENT CLASSIC 2004

trocken
vollmundiger, samtiger Qualitätswein
12,5% Alk., 4,9‰ Sre.

CABERNET FRANC 2004 FALSTAFF

trocken
feine Cassisnote, weiche Tannine
14,5% Alk., 5,0‰ Sre.

ST. LAURENT RESERVE 2004**BURGENLÄNDISCHER LANDESSIEGER**

Qualitätswein, trocken
Dunkles Rubin, elegante Struktur,
geschmeidiger Abgang
14,0% Alk., 5,1‰ Sre.

FALSTAFF, AWC- GOLD

markus iro



zweigelt selection

2005

dunkles Rubin, in der Nase zart karamelig, unterlegte Brombeerfrucht, am Gaumen feines Erdbeerkonfit, sehr trinkanimierend unkomplizierter Speisenbegleiter.

13,5% Alk., 4,8‰

zweigelt ungerberg

2004

dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase feine Schoko-Röstaromen mit roten Beeren unterlegt, am Gaumen elegant strukturiert, angenehme Kirschanklänge im Nachhall.

13,5% Alk.; 4,9‰

FALSTAFF,

AWC- GOLD