

HERZLICH WILLKOMMEN

IM WINZERHOF PÖCHLINGER

Unser Familienbetrieb ist seit Generationen landwirtschaftlich geprägt – hier ist der Weinbau Landschaftsbild, Lebensgrundlage und Kultur. Mit einer jetzigen Fläche von 6,5 ha konzentrieren wir uns heute auf den Wein- und Marillenanbau. Bei uns stehen Nachhaltigkeit und biologische Bewirtschaftung an oberster Stelle. Ein Teil der handverlesenen Trauben wird an die Genossenschaft „Domäne Wachau“ geliefert, der andere selbst gekeltert und im Ab-Hof-Verkauf und unserer Buschenschank vermarktet.

Unsere Produktvielfalt kann auch außerhalb der Buschenschank-Öffnungszeiten - gegen Voranmeldung - verkostet oder in unserem [Online-Shop](#) erworben werden.

HEURIGEN GEÖFFNET

Sa 7. Feb. 2026 - So 22. Feb. 2026

Tapas-Heurigen

Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 11. April 2026 - So 17. Mai 2026

Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 20. Juni 2026 - So 12. Juli 2026

POPUP-Sommerheurigen

täglich ab 16:00 | Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 29. Aug. 2026 - So 11. Okt. 2026

Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

**TOP
HEURIGER**



A -3621 Mitterarnsdorf 72 | Wachau

Heurigen: +43 650 3741048

Wein: +43 660 5076320

office@poechlinger.at

www.poechlinger.at



Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!

REGIONALITÄT

MILCHPRODUKTE | Hiegesberger – Inzersdorf, Fam. Hofbauer - Melk
GEBÄCK UND SÜßWAREN | Teufner - Melk; Vogler - Pöchlarn
ORIGINAL WACHAUER LABERL & GEBÄCK | Schmidl - Dürnstein
FLEISCHWAREN | Jäger - Unterbergern; Artnertner - Mautern; Gaschinger - Hafnerbach
SCHAFKÄSE & KÄSE | vom Maierhof - Fam. Punz-Leeb; Käsehütte - Maria Taferl
OBST & GEMÜSE | saisonal aus dem eigenen Garten; Unfried - regional - Krems
FRUCHTSÄFTE | aus Eigenproduktion; Karl Glück - regional aus dem Ort
WILDPRODUKTE | Winkler Langgartner – Krems; Jäger – Unterbergern
ESSIG & ÖLE | Fam. Gram - Ober-Grafendorf
EIER | Eierhof Kreimel – Gerersdorf
FISCH | Eisvogel Bernegger - Molln

Die **VINEA WACHAU** Nobilis Districtus wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet. Stärkster Ausdruck für das Qualitätsdenken der Vinea Wachau-Winzer ist die Bezeichnung ihrer besten Weine mit den Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Diese Marken stehen für das Bekenntnis zu naturbelassener Weinproduktion und absolut gesicherter Herkunft. Die Mitglieder unterwerfen sich strengen Qualitätskontrollen, und verpflichten sich, ausschließlich Weine aus dem gesetzlich festgelegten Weinbaugebiet WACHAU zu führen.



STEINFEDER®
VINEA WACHAU

„**STEINFEDER**“ heißen die leichten, duftigen und spritzigen Weine des abgegrenzten Weinbaugebietes Wachau. Symbol dafür ist ein federleichtes Grasgewächs, das auf den steilen Weinbergterrassen wächst. Steinfeder-Weine können aus allen Wachauer Qualitäts-Weißweinsorten erzeugt werden. Die Trauben müssen ein Mostgewicht von 15 (Grad) - 17 (Grad) KMW aufweisen. Der Alkoholgehalt dieser Weine beträgt max. 11,5 Vol%. Die Wachau ist das Weinbaugebiet, in dem es auf Grund der naturgegebenen Klimatik und Bodenbeschaffenheit möglich ist, Weine mit so geringem Alkoholgehalt zu keltern, die dennoch in ihrem Charme und ihrem Nuancenreichtum höchsten Ansprüchen genügen.

FEDERSPIEL®
VINEA WACHAU

„**FEDERSPIEL**“ heißen Wachauer Weine im Kabinettbereich, jedoch mit einem Mostgewicht von 17° (Grad) - ca. 18,2 (Grad) KMW und einem Alkoholgehalt von max. 12,5 Vol%. Diese Weine stellen Spezialitäten dar, die nur in guten Lagen und Jahrgängen erreichbar sind, und die sich durch ihre kraftvolle Delikatesse auszeichnen. Federspiel-Weine schließen sich an die Steinfeder-Kategorie an und können aus allen Qualitäts-Weißweinsorten erzeugt werden, die in der Wachau heimisch sind. Der Name Federspiel stammt aus der Falkenjagd, die früher in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weine.

SMARAGD®
VINEA WACHAU

„**SMARAGD**“ ist die erstmals für Weine des Jahrgangs 1986 eingeführte Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau. Diese Weine mit einem Mindestmostgewicht von 18,5 (grad) KMW reifen nur in den sonnigsten Rieden der Wachau, und können auch dort nur in sehr guten Jahrgängen gewonnen werden. Smaragdeidechsen fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden daher zum Symbol für Wachauer Weine mit vollendeter physiologischer Reife.

PRICKELNDES TRINKVERGNÜGEN



Arnsdorfer Wahnsinn

Grüner Veltliner (Frizzante)

auf Wunsch mit unserem **Wachauer Marillennektar**

 Glas 0,1 2,60 | mit Nektar 2,80 | Flasche 0,75 18,50

Max & Moritz (bio)

Riesling & Gelber Muskateller (Frizzante)

 Glas 0,1 2,80 | Flasche 0,75 20,00

Rosa Sprudl (bio)

Zweigelt Rosé (Frizzante)

 Glas 0,1 2,80 | Flasche 0,75 20,00

GRÜNER VELTLINER



(1/8)



(0,75)

Steinfeder (bio) 2025

intensive Apfelfrucht im Duft

trocken, am Gaumen grüner frischer Apfel und Mandarine, jung,
leichtgewichtig, frische trinkanimierende Säure im Abgang

Alk. 11,5 Vol%

Restsüße 1,5 g

Säure 6,2 g

2,80

15,80

Federspiel - Rupertiwein (bio) 2025

fruchtig, Apfel und Kräutertee im Duft

trocken und lebendig, die Säure ist

schön eingebunden, schönes Apfel- und Orangenaroma



Alk. 12,5 Vol%

Restsüße 1,5 g

Säure 6,0 g

3,00

17,00

Federspiel - Alte Reben - Thal (bio) 2025

pfeffrig mit Dörrobst im Duft, trocken

und vollmundig am Gaumen Zitrusaromen

und süße Grapefruit, pfeffrig im Abgang



Alk. 12,5 Vol%

Restsüße 1,0 g

Säure 6,0 g

3,10

17,60

Smaragd - Kreuzberg (bio) 2024

Reife Frucht wie Banane gepaart mit Karamell im Duft

trocken und sehr kräftig

Banane und Karamell spiegeln sich am Gaumen wider



Alk. 13,5 Vol%

Restsüße 1,2 g

Säure 4,9 g

3,50

20,00

Smaragd - Kreuzberg (bio) 2025

In der Nase Zuckermelone

und Mango, trocken, kraftvoll und saftig

am Gaumen frische Tropenfrucht mit Orange

Alk. 13,0 Vol%

Restsüße 1,1 g

Säure 4,5 g

3,50

20,00

Vision (bio) 2023

Im Duft Quitte, malzig und Akazienholz

trocken, am Gaumen kräftig mit frischer animierender Säure - sehr

langanhaltend, Limette im Abgang, großes Reifepotential

Alk. 13,5 Vol%

Restsüße 1,7 g

Säure 5,7 g

3,70

21,20

FLASCHEN WERDEN 1€ GÜNSTIGER VERRECHNET

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

RIESLING



(1/8)



(0,75)

Federspiel - Poigen (bio) 2025

sehr fruchtig in der Nase, mit Steinobstaromen, trocken und jung
Pfirsich und Marille spiegeln sich am Gaumen wider
Limette im Abgang, elegante Säure, Reifepotential



Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 3,0 g
Säure 7,5 g

3,20

18,20

Smaragd - Poigen (bio) 2024

Steinobst und Rosinen im Duft, trocken, vielschichtig und würzig
Am Gaumen steht Pfirsich im Vordergrund
sehr langanhaltend



Alk. 14,0 Vol%
Restsüße 2,3 g
Säure 6,0 g

3,80

21,80

GELBER MUSKATELLER

(bio) 2025

im Duft intensive Holunderblüte
trocken und lebhaft, sehr typisch und saftig mit Holundergeschmack
ausgeprägtes Muskatelleraroma, schön eingebundene Säure

Alk. 12,0 Vol%
Restsüße 2,5 g
Säure 6,3 g

3,00

17,00

WEISSBURGUNDER

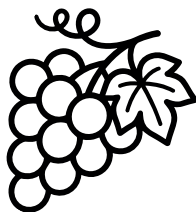
Smaragd (bio) 2025

im Duft Honig und Mandel
trocken und vollmundig
am Gaumen Zitrusfrucht und Marzipanaroma

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 1,7 g
Säure 4,1 g

3,80

21,80



FLASCHEN WERDEN 1€
GÜNSTIGER VERRECHNET

Informationen über Allergene erhalten Sie
auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

SÜßWEIN



(1/8)



(0,75)

Sweet Mariandl (bio) 2025

Cuvee - Grüner Veltliner & Gelber Muskateller
Im Duft Obstblüte, halbtrocken und verspielt
am Gaumen Mango und Marille, leichte Süße im Abgang

Alk. 12,0 Vol%
Restsüße 12,2 g
Säure 6,1 g

3,00

17,00

Gelber Muskateller Auslese 2021

in der Nase Quittenmarmelade, lieblich
dicht und reif, überreife Muskatellertraube
Akazienhonig am Gaumen, schöne Säure

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 20,2 g
Säure 8,7 g

4,90

18,60

(0,50)

Trockenbeerenauslese (bio) 2024

Goldgelb mit öligen Kirchenfenstern, Honig, druckvolle Süße mit
pikanter Säure, Marillenmarmelade, vibrierende Textur,
Orangen Bitter, extrem langer, süß-herber Abgang

Alk. 10,5 Vol%
Restsüße 224,5 g
Säure 6,9 g

4,20

24,20

(1/16)

(0,375)

ROSÉ & ROTWEIN



(1/8)



(0,75)

Rosé vom Zweigelt (bio) 2025

Im Duft Walderdbeere
trocken, am Gaumen Walderdbeere und Ribisel
sehr fruchtbetont mit eleganter Säure

Alk. 12,0 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 6,1 g

3,00

17,00

Rosé oaked 2022

8 Monate im Barrique gereift
intensiver Duft nach Beeren trocken
am Gaumen fruchtig gepaart mit Röstaromen

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 1,3 g
Säure 6,6 g

3,50

20,00

Zweigelt Classic (bio) 2025

Im Duft aromatisch nach schwarzer Johannisbeere mit Weichsel,
trocken, am Gaumen ausgeprägtes Tannin und
Weichselfrucht

Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 6,3 g

3,00

17,00

Zweigelt Barrique 2024

10 Monate im Barrique gereift, Im Duft Kakaoaroma, schwarze
Johannisbeere und Vanille, trocken und herb, am Gaumen schwarze
Johannisbeere und Kirsche

Alk. 13,0 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 5,2 g

3,50

20,00

ALKOHOLFREI SÄFTE AUS ARNSDORFS OBSTGÄRTEN

		Gespritzt (1/4)	Pur (1/4)	Flasche (0,33)
bio Verjus	die traubige Alternative zu Soda-Zitron Eigenproduktion	2,00	4,80	
bio VinNo	alkoholfreier fruchtiger Aperitif/Genuss Eigenproduktion			4,60
bio Wachauer Marillennektar	Eigenproduktion	2,30	3,40	
Williamsbirnennektar	Eigenproduktion	2,10	2,80	
roter Traubensaft	Eigenproduktion	2,00	2,60	
Apfelsaft naturtrüb	Wein- und Obstbau Karl Glück	2,00	2,60	
Holunderblütensirup		2,00		

Alle Säfte sind auch in **0,5l** erhältlich

LIMONADE & CO

Almdudler	Flasche (0,35)	3,00
Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd	Flasche (0,35)	1,70
Sodawasser	(1l)	3,20
Leitungswasser	(1l)	

WEIN & G'SPRITZTER

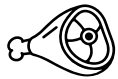
Landwein	(1/8)	2,10
G'spritzer	(1/4)	2,50
Kaiserspritzer mit Holunderblütensirup	(1/4)	2,70
Marillenspritzer mit Marillennektar	(1/4)	2,80

KULINARISCHER EINSTIEG ZUM WEIN

Wachauer Wildwurst

Eigens kreierte Wildwurst mit getrockneten Marillen und eingelegtem grünen Pfeffer in Kooperation mit Fleischerei „Alexander Gaschinger“
Kren | Senf | Oliven | hausgemachtes Focaccia

14,20



FLEISCHJAUS'N

Speckplatte

7,90

aus eigener Selch
Geselchtes roh mager & roh durchzogen
Kren | Gurkerl | Preiselbeeren

Geselchtes gekocht

7,30

Kren | Gurkerl

Surbraten mager

6,90

vom Karree | Kren | Gurkerl

Surbraten durchzogen

6,90

vom Bauchfleisch | Kren | Gurkerl

Schweinsbratl

7,30

Omas Bratl
vom Bauchfleisch | Kren | Gurkerl

Rinderzunge geräuchert

7,30

Kren | Gurkerl

Blunz'n

6,90

Senf | Kren

Hauerjause

10,40

allerlei vom Fleisch
Käse | Liptauer | Blunz'n | Kren | Gurkerl

Fleischplatte

7,90

allerlei vom Fleisch
ohne Blunz'n | Kren | Gurkerl

Preiselbeer - Wildpastete

7,30

Chutney



FISCHJAUS'N

geräuchertes Forellenfilet

12,40

Buttermilchsoße
Schnittlauchöl | Gurken

Sardellenringerl

4,80

Butter



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderjaus'n

6,00

Surbraten mager | Extrawurst
Ei | Gurkerl | Liptauer | Überraschung

Brot und Gebäck sind separat zu bestellen

Informationen über Allergene erhalten Sie
auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



SAURE & PIKANTE JAUS'N

Winzersalat	Blattsalat bio Rindfleisch Rohkostsalat (Karotte, Zwiebel, Linsen & Ei)	8,20
Winzersalat vegetarisch	Blattsalat bio Emmentaler Rohkostsalat (Karotte, Zwiebel, Linsen & Ei)	8,20
Schwarzwurzelsalat	Blattsalat Schinken marinierte Schwarzwurzeln	7,00
Extrawurst sauer	in Essig & Öl Zwiebel	6,50
Presswurst sauer	in Essig & Öl Zwiebel	6,50
Saure Platte	Extrawurst Presswurst Blunz'n bio Rindfleisch in Essig & Öl Zwiebel	8,20
bio Rindfleisch	in Kernöldressing Käferbohnen Zwiebel	9,90



Saure & Pikante Jaus'n auf Wunsch auch mit Kürbiskernöl +1,00



BEILAGEN

Gurkerl oder Pfefferoni	pro Stück	0,60
Senfgurke	pro Portion	1,20
gekochtes Ei	pro Stück	1,40
Gemüseteller	Tomate Gurke Karotte Paprika Zwiebel Olive	4,80



KÄSEJAUS'N

Schafkäse	echter 100% Schafkäse vom Maierhof Marillendressing Walnüsse Basilikumöl	8,20
Mozzarella	Kürbiskernöl Blattsalat Tomaten Zwiebel	7,10
bio Emmentaler	Butter	7,30
Alpenkäseplatte	Trüffelpkäse Mostkäse Brie mit Nüssen bio Gorgonzola Chutney	12,40

Brot und Gebäck sind separat zu bestellen

Informationen über Allergene erhalten Sie
auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE

Liptauer	nach Art des Hauses	4,60
Bauerntopfen	Topfen-Rahm Aufstrich (enthält Knoblauch)	4,60
Aufstrichteller	Liptauer Bauerntopfen Kürbiskernaufstrich Verhackerts Tagesaufstrich	7,60
Aufstrichteller	Vegetarisch	7,60
bio Gorgonzola	echter bio Gorgonzola mit Honig & Walnüssen	7,80



AUF'S BROT

Emmentalerbrot	bio Emmentaler & Butter	4,80
Fleischbrot	wählen Sie: Surbraten mager bzw. durchzogen, Schweinsbraten oder Geselchtes gekocht bzw. roh Kren	4,80
Aufstrichbrot	wählen Sie: Liptauer, Bauerntopfen, Kürbiskernaufstrich oder Tagesaufstrich	3,70
Bratenfettbrot		3,70
Grammelschmalzbrot		3,70



AUS DEM KÖRBERL

Wachauer Laberl	Original Dürnsteiner Schmidl Laberl pro Stück	1,70
Rebstöckl	pro Stück	2,40
Vinschgerl	vegan pro Stück	1,70
Salzstangerl	pro Stück	1,70
Schwarzbrot	vegan pro Stück	1,20
Glutenfrei	auf Anfrage	



Wir wünschen guten Appetit



SÜßES GEHT IMMER

Mehlspeisen

fragen Sie nach der heutigen Mehlspeisenkarte

ZUM KNABBERN



Soletti	40g Packung	2,30
Chips	150g Packung	3,50
Wachauer Schnitte	pro Stück (Mannerschnitte)	1,80



ZUM ABSCHLUSS

Edelbrand Wachauer Marille	hausgebrannt (2cl)	2,40
Edelbrand Williamsbirne	hausgebrannt (2cl)	2,40
Edelbrand Wachauer Marille Reserve	hausgebrannt (2cl)	3,90
Edelbrand Williamsbirne Reserve	hausgebrannt (2cl)	3,90

„Der Mensch hat das Warten verlernt, darin liegt ein Grundübel unserer Zeit“

Zur Jausenzeit, besonders an Wochenenden, kann es manchmal zu längeren Wartezeiten beim Servieren der Speisen kommen. Unser Personal ist trotz all dem stets bemüht, auch Stoßzeiten so rasch wie möglich zu bewältigen. Die Speisen werden frisch zubereitet und die Reihenfolge ergibt sich aus dem Zeitpunkt Ihrer Bestellung.

Wir bitten daher um Ihr Verständnis.

UNSERE PRODUKTE ZUM MITNEHMEN

	Marillenmarmelade	Glas 300ml
	bio Marillennektar	Flasche 0,75l
	Williamsbirnennektar	Flasche 0,75l
	Edelbrand Wachauer Marille	Flasche 0,5l 0,7l
	Edelbrand Williamsbirne	Flasche 0,5l 0,7l
	Edelbrand Wachauer Marille Reserve	Flasche 0,35l
	Edelbrand Williamsbirne Reserve	Flasche 0,35l



WEINE AB-HOF

Unser Weinsortiment zum Mitnehmen - fragen Sie nach der
AB-HOF-PREISLISTE



RUPERTIKISTE

In dieser Kiste präsentieren alle Mitgliedsbetriebe der
Rupertiwäner ihren Rupertikiste

enthält 7 Flaschen Rupertikiste &
1 Flasche Frizzante Wahnsinn | 95,00

Das Weinbaugebiet Wachau

Geschichte: Keltisch-germanische Besiedlung, Weinbau unter den Römern. Aufschwung unter den Karolingern und später durch Stifte und Klöster. Der Name stammt vom karolingisch-fränkischen „Uachova“. Die Wachau umfasste ursprünglich nur Spitz und die Arnsdörfer. Im Jahre 1250 wurden die Orte St. Michael, Wösendorf, Joching und Weißenkirchen zum „Thal Wachau“ zusammengefasst. Seit etwa 1900 gilt die Bezeichnung Wachau für das Donautal zwischen Melk und Krems. Schon im Mittelalter waren Wachauer Weine berühmt.

Das rechte Donauufer der Wachau ist bekannt durch das Benediktinerstift Melk, Schloss und Kloster Schönbühel, die Kartause Aggsbach, die Kuenringer Burgruine Aggstein und die 1000jährige Präsenz der Salzburger Erzbischöfe und Stift St. Peter im Gebiet der Arnsdörfer. Insbesondere haben sich die Rupertiwinzer mit ihrem Rupertiwein seit 2003 hier einen Namen gemacht.

ARNSDORF: 1000 Jahre mit Salzburg (860 - 1803)

Fast 1000 Jahre lang übte das Fürsterzbistum Salzburg die Funktion der Grundherrschaft in Arnsdorf aus (860 bis 1803), die mit einer Schenkung Kaiser Karls an den damaligen Erzbischof Arno begann. Die wirtschaftliche Grundlage für die Ansiedlung und Urbarmachung bildete der durch Klima und Verkehrslage an der Donau begünstigte Weinbau. Den Wein durften die geistlichen Herrschaften größtenteils mautfrei heim transportieren. Ein Jahrtausend lang bezogen die Erzbischöfe, das Domkapitel, das Stift St. Peter, das Kloster Nonnberg und das Bürgerspital Salzburg, Wein von ihren Besitzungen in Arnsdorf. Arnsdorf wurde zum zentralen Verwaltungssitz für das gesamte umliegende Herrschaftsgebiet Salzburgs (Loiben, Krems, der gesamte Dunkelsteinerwald bis Traismauer). Mit dem Reichsdeputationshauptschluss 1803 ging die fast 1000-jährige enge Beziehung mit Salzburg zu Ende. Der Grundbesitz des Klerus wurde an adelige Herrschaften verkauft (Salzburg wurde Kurfürstentum, kam aber erst 1815 zu Österreich). Lediglich das Stift St. Peter behielt seinen Besitz bis 1931 in Oberarnsdorf (und auch in Krems), und verkaufte ihn dann an ortsansässige Weinhauer und die Gemeinde. Die Mehrzahl der heutigen Arnsdorfer Weinrieden wird urkundlich bereits im 13. und 14. Jhd. als Salzburger Besitz erwähnt.

Was erinnert heute noch an die einstige enge Verbindung mit und zu Salzburg? Grundstücksnamen wie „Peterer“, Grabsteine der Salzburger Erzbischöfe (Adalwin), Grenzsteine (mit den Initialen St. Peter) sowie die stattlichen Verwaltungsbauten und Lesehöfe in Ober-, Hof-, Mitter- und Bacharnsdorf.

Die Rupertiwinzer

In Erinnerung an diese 1000-jährige Verbindung Arnsdorfs mit Salzburg vereinigten sich 2003 zehn Weinhauer aus Arnsdorf zu den „Rupertiwinzern“. Der Name beruht auf dem heiligen Rupert, der zugleich Kirchenpatron der Pfarrkirche Hofarnsdorf ist und der erste Bischof von Iuvavum (Salzburg) war.

Salzburger Stier:

Die weltweit einzigartige Walzenorgel aus dem späten Mittelalter, der Salzburger Stier, befindet sich auf der Burg Hohen Salzburg. Dieses Salzburger Wahrzeichen wurde uns in Form eines Stieres vom LH STV Dr. Othmar RAUS zur Weintaufe der Rupertiwinzer am 10.11.2007 überreicht. Fortan wird dieser Marmorstier als Zeichen der besonderen Ehre abwechselnd bei den geöffneten Heurigen der Rupertiwinzer ausgestellt.

Der Rupertiwein

Ein klassisch trockener Grüner Veltliner Federspiel mit feinfruchtigem Bukett und pfeffrig-würzigem Geschmack aus den besten Rieden von Arnsdorf (Mindestmostgewicht 17°KMW, Alk 12-12,5 Vol%).

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!