

# PREISLISTE

# 2012

## Weingut Malat

### Österreich-Kremstal

# MALAT

**Mindestbestellmenge:**

- 10 Kartons (gemischt) ab Lager  
zzgl. Anlieferpauschale Konstanz (20,-- €), Bodensee (30,-- €)
- oder Palette gemischt frei Abladestelle (ca. 600 Flaschen) in Süddeutschland

Artikelnumm	Artikelbeschreibung	Jahrgang	Sorte	Flasche Inhalt	Flasche pro Karton	Karton pro Lage
-------------	---------------------	----------	-------	----------------	--------------------	-----------------

## Weingut Malat - Kremstal

# MALAT

Artikelnumm	Artikelbeschreibung	Jahrgang	Sorte	Flasche Inhalt	Flasche pro Karton	Karton pro Lage
<b>Grosslage Göttweiger Berg</b>						
MAL 1	Grüner Veltliner "Göttweiger Berg" Kremstal DAC (Schraubverschluss)	2011		0,75		
Den leichtesten Malat gibt es nur mit Drehverschluss. Spritzig, duftig und im Handumdrehen geöffnet - der ideale Frühstückswein. Mit nur 11,5 %Vol passt der Grüne Veltliner aus der Großlage unter dem Stift Göttweig auch zur Jause und fühlt sich auf zahlreichen Terrassen zu Hause.						
MAL 2	Riesling "Göttweiger Berg" Kremstal DAC (Schraubverschluss)	2011		0,75		
MAL 3	Zweigelt "Göttweiger Berg" (Schraubverschluss)	2010		0,75		
<b>Lagenweine</b>						
MAL 4	Grüner Veltliner "Höhlgraben" Kremstal DAC (Schraubverschluss)	2011		0,75		
MAL 4-0,375	(halbe Flasche Schraubverschluss)	2010		0,375		
Sie sollten den Haus- und Hofwein der Malats kennen lernen. Der Weiße mit der klassischen Stilistik ist ein richtiger "Universal-Veltliner". Er stammt aus der ältesten Riede des Weinguts und ist der erste Wein der Malats. Passt immer und überall und wird deshalb von Damen wie Herren, von jung und alt gleichermaßen gerne getrunken.						
MAL 5	Riesling "Steinbühel" Kremstal DAC (Schraubverschluss)	2011		0,75		
Einfach ein Klassiker. Schmeckt so, wie wir es von einem Riesling aus dem weiten Tal der Donau erwarten. Glockenhelle Frucht, überaus elegant. Der Malat Hausriesling ist ziemlich mineralisch. Das erwarten wir auch von einem Wein, der auf einer Riede gewachsen ist, die nach einem steinigen Hügel benannt ist. Wer einen Wein zu Fischgerichten sucht, wird hier fündig.						
MAL 6	Pinot Blanc "Am Zaun" Hefeabzug (Schraubverschluss)	2011		0,75		
Der Spargelwein. Direkt von der Feinhefe in die Flasche gezogene eignet sich dieser Burgunder hervorragend zu weißem und grünem Spargel. Mit seinem spritzigen, feinnervigen Bukett, seiner prickelnden Charakteristik und seinem klaren Geschmacksbild passt er auch bestens zu leichten Fisch- oder Pilzgerichten. Sich unterordnen ohne „unterzugehen“, das zeichnet diesen erstklassigen Speisenbegleiter aus.						

Artikelnumm	Artikelbeschreibung	Jahrgang	Sorte	Flasche Inhalt	Flasche pro Karton	Karton pro Lage
MAL 7	Chardonnay "Steiner Point" (Schraubverschluss)	2011		0,75		
MAL 8	Gelber Muskateller "Landwid" (Schraubverschluss)  Es überrascht wenig, dass Muskatellertrauben gerne gegessen werden. Ihr ganz spezielles Aroma macht einfach Freude. Der Muskateller-Wein ist ein Klassiker seiner Art. Duftig, fruchtig. Vom ersten Riechen bis in den Abgang schmecken wir die Traube heraus. Ein anregender Schluck, ideal als Aperitiv.	2011		0,75		
MAL 9	Sauvignon Blanc "Brunnkreuz" (Schraubverschluss)  Das Weingut Malat geht einen entschiedenen Weg - jenen in die reifere Richtung. Also eher gelber Paprika als grünes Gras. Eher Holunder und Cassis als Stangensellerie.	2011		0,75		
MAL 10	Gewürztraminer "Katzengraben" Reserve (Naturkork)	2010 2011 ab 10/2012		0,75		
MAL 11	Pinot Gris "Zistel" Reserve (Naturkork)  Langsam aber sicher gewinnen auch "liebliche" Weine wieder jenes Image zurück, das ihnen zusteht. Besonders dann, wenn es sich um eine so grandiose Große Reserve handelt, wie diesen Grauburgunder. Die feine Süße wird wunderbar durch überraschende Gewürznoten kontrastiert. Ein Wein, der viel zur inneren Ruhe beitragen kann. Wirkt am offenen Kamin im November wahre Wunder. Köstlich auch zu sehr feinen, üppigen Gerichten wie Gänseleber.	2010		0,75		
MAL 12	Chardonnay "Hochrain" Barrique Reserve (Naturkork)  Die "andere" Stilistik, wie sie dem Chardonnay ausgezeichnet passt. Internationale Prägung und österreichische Frucht machen ihn im Zusammenspiel zu einem einzigartigen Wein. Diese nussige Kremstaler Reserve wird Jahr für Jahr von einer eingeschworenen Fangemeinde sehnsüchtig erwartet. Dabei ist gerade er ein Wein mit enormem Lagerpotenzial. Vielleicht wird er einfach immer viel zu schnell genossen, etwa zu gegrillten Meeresfrüchten, die er schmelzig umschmeichelt.	2010		0,75		

Artikelnumm	Artikelbeschreibung	Jahrgang	Sorte	Flasche Inhalt	Flasche pro Karton	Karton pro Lage
-------------	---------------------	----------	-------	----------------	--------------------	-----------------

**Erste ÖTW-Lagenweine**

MAL 13	Grüner Veltliner "Gottschelle" Kremstal DAC Reserve (Naturkork)	2010 2011 ab 09/2012		0,75		
--------	--	-------------------------	--	------	--	--

Lage Gottschelle liegt am Furter Oberfeld. Dort finden wir die mächtigste Lössansammlung im südlichen Kremstal. Der uralte Riedename verweist deutlich auf die Bodenqualität. Kremstal DAC Reserve Gottschelle ist das Muster eines Weines aus Grüner Veltliner, ausgezeichnet durch die in dieser Sorte so gesuchte Würze.

MAL 14	Grüner Veltliner "Höhlgraben" alte Reben Kremstal DAC Reserve (Naturkork)	2010 2011 ab 09/2012		0,75		
--------	--	-------------------------	--	------	--	--

Sie sollten den Haus- und Hofwein der Malats kennen lernen. Der Weiße mit der klassischen Stilistik ist ein richtiger "Universal-Veltliner".

Er stammt aus der ältesten Riede des Weinguts und ist der erste Wein der Malats. Passt immer und überall und wird deshalb von Damen wie Herren, von jung und alt gleichermaßen gerne getrunken.

MAL 15	Riesling "Silberbichl" Kremstal DAC Reserve (Naturkork)	2010 2011 ab 09/2012		0,75		
--------	--	-------------------------	--	------	--	--

Manchmal haben wir Lust auf Austausch mit einem Charakter, der nicht ganz so einfach ist. Komplexe Vielschichtigkeit ist besonders attraktiv, wenn sie mit viel Charme verbunden ist. Vor allem, wenn spürbar Kraft vorhanden ist und ein hintergründiges Lächeln die Wucht der komplizierten Botschaft genial erscheinen lässt.

Dann haben wir es mit einem Riesling Silberbühel zu tun und genießen ihn gerade zu gebratenem Seeteufel.

**Die Besten**

MAL 16	Das Beste vom Veltliner Grosse Reserve (Naturkork)	2010 2011 ab 09/2012		0,75		
--------	---	-------------------------	--	------	--	--

Handverlesen werden nur die allerbesten Trauben aus dem Weingut für diese Große Reserve verwendet. Sie wird nur in jenen Jahren vinifiziert, wo dies die Natur auch zulässt.

Ein Wein mit fast unbegrenztem Lagerpotenzial - Vertikalverkostungen zeigen bei viele Jahre lang gereiften Exemplaren von "Das Beste vom Veltliner" Lebendigkeit, Frische und unglaublichen Tiefgang. Ein wunderbarer Begleiter scharfer, asiatischer Gerichte.

MAL 17	Das Beste vom Riesling Grosse Reserve (Naturkork)	2010 2011 ab 09/2012		0,75		
--------	--	-------------------------	--	------	--	--

Die Essenz aus den feinsten Trauben einer der besten Rebsorte. Riesling gedeiht in den Weinbergen rund um Krens mindestens genau so gut, wie ein Stück weiter die Donau aufwärts, in der Wachau.

" Das Beste vom Riesling" kann Jahrzehnte gelagert werden. Diese Große Reserve begeistert jetzt und in ferner Zukunft durch ein raffiniertes Spiel aus herrlichen Aromen und feingliedriger Säure. Solitär genossen oder zu erlesenen Käsesorten und feinen Desserts.

Artikelnumm	Artikelbeschreibung	Jahrgang	Sorte	Flasche Inhalt	Flasche pro Karton	Karton pro Lage
-------------	---------------------	----------	-------	----------------	--------------------	-----------------

**Rosé und rote Reserven**

MAL 18	Rosé "zw & cs" (Schraubverschluss)	2011		0,75		
MAL 19	Merlot Reserve (Naturkork)	2009 2010 ab 10/2012		0,75		
MAL 20	St. Laurent Reserve (Naturkork)	2009 2010 ab 10/2012		0,75		
MAL 21	Pinot Noir Reserve (Naturkork)	2009		0,75		
MAL 21 - 0,37	(halbe Flasche Schraubverschluss)			0,375		
		2010 ab 10/2012				
MAL 22	Cabernet Sauvignon Reserve (Naturkork)	2009 2010 ab 10/2012		0,75		

**Sekt**

MAL 23	Malat Brut Reserve (Naturkork)	2008		0,75		
MAL 24	Malat Brut Rosé Reserve (Naturkork)	2008		0,75		

**Süsse Reserven (375 ml)**

Edelsüße Weine sind seltene Spezialitäten. Damit sie wirklich exzellent werden, bedarf es besonderer Voraussetzungen der Natur. Deshalb werden am Weingut Malat nicht jedes Jahr Süßweine gewonnen. Auch die Sortenwahl hängt ganz davon ab, womit uns die Natur beschenkt.

**Sortencharakter**

Während bei unseren Lagenweinen die Herkunft – Boden, Kleinklima der Riede etc. - die Hauptrolle spielt, liegt unser Fokus bei Süßweinen - wir bauen fast ausschließlich reinsortige Prädikatsweine aus - auf der Unverkennbarkeit der Sorte.

**Balance**

Unser zweites, wichtiges Ziel ist die ausgeglichene Balance zwischen Süße und Extrakt auf der einen Seite, versus Struktur und Säure auf der anderen. Wir sind überzeugt: nur edelsüße Elixiere mit Rückgrat machen richtig Freude.

MAL 25	Gelber Muskateller Beerenauslese (Schraubv.)	2010		0,375		
MAL 26	Grüner Veltliner TBA (Naturkork)	2009		0,375		
MAL 27	Riesling TBA (Naturkork)	2009		0,375		

**Haben Sie Interesse an Grossflaschen (3, 5 und 9 Liter)?  
 Dann fragen sie uns nach Preisen und Verfügbarkeit!**



**„Jeder einzelne Wein zählt zu den besten seiner Kategorie“ [Falstaff Guide].**

"Das Weingut Malat gehört zu jenen Betrieben, die in allen Bereichen Spitzenprodukte erzeugen." Wer 2010 so vom Falstaff-Chefredakteur Peter Moser gelobt wird, darf guten Gewissens einiges auf sich halten. Um dieser Qualität stets gerecht zu werden, leistet die Familie Malat auf ihrem Weingut von Beginn an absolute Spitzenarbeit. Die Malats machen nicht jede Weinmode mit, weil sie Trends schaffen, anstatt dem Zeitgeist zu folgen.

Weiß, Rot, Sekt und Süß – und das ausschließlich aus den Trauben der eigenen Weingärten. Gerald Malat zählt zweifellos zu den bekanntesten Winzerpersönlichkeiten des Landes, was natürlich nicht zuletzt auf seine hervorragenden Weinqualitäten zurückzuführen ist.

Der mit **zahlreichen (inter-)nationalen Auszeichnungen** dekorierte Winzer ist ein innovativer Vorreiter bezüglich Sorten und Technik, insbesondere um die Rotweinkultur in (Nieder) Österreich hat er sich verdient gemacht, er ist aber auch ein Vorreiter des Winzersektes.

Mittlerweile leitet Sohn Michael Malat den Betrieb. Der durch die gesamte Weinwelt gereiste BOKU-Absolvent ist auf dem besten Weg, in die mächtigen Fußstapfen seines Vaters zu treten. Die Malats verstehen es, die gesamte Klaviatur von leichten Weißweinen bis zu Hochprädikaten perfekt zu bespielen.

**Jedes Jahr darf man sich auf Spitzenweine aus diesem Haus freuen.**

Bezeichnungen wie »Das Beste vom Veltliner« und »Das Beste vom Riesling« sind durchaus ernst zu nehmen. Malat, selbst in Pinot Noir verliebt, gelingt sogar in der klimatisch weißweinbevorzugten Gegend ein Cabernet Sauvignon von internationalem Format.

Seit 1976 werden **Österreichs erste Winzersekte**, Malat Brut und Malat Brut Rosé, nach der traditionellen Methode erzeugt.

Sortentypische, edelsüße Weine komplettieren die Produktpalette; auch diese zählen stets zu den Besten im Land. Im Weingut Malat gilt Perfektion als Leitmotiv, und das seit vielen Generationen.

Die bestockte Rebfläche der Familie Malat erstreckt sich über 50 ha und verteilt sich auf die Lagen Am Zaum, Brunnkreuz, Dreigärten, Gottschelle, Hochrain, Höhlgraben, Landwid, Silberbühel, Steinbühel und Zistel. Auf fast 3/4 der Fläche werden *Weißwein*-Sorten kultiviert: Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller und Grauburgunder. Der Rest ist mit Rotwein-Sorten wie Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Merlot bestockt. Das Weingut Malat hat sich den *ökologischen Weinbau* auf die Fahnen geschrieben und praktiziert diesen mit ausschließlicher Gründüngung und natürlichem Humusboden.