



# NÖ LANDESWEINGUT RETZ GUT ALTENBERG

## Weißwein Klassik

Notizen

Pinot gris 2025 "Junger Retzer"	6,20	
Grüner Veltliner I & t 2025	5,60	
Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2025 <b>Ried Gollitsch</b>	6,80	
Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2025	6,80	
Gemischter Satz 2025	6,20	
Sauvignon blanc 2024	6,20	
Gelber Muskateller 2025	6,80	
Riesling 2024	6,80	
Riesling 2022	6,80	
Chardonnay 2025	6,20	

## Weißwein Premium

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner 2022 <b>Magister</b>	12,00	
Gewürztraminer 2023 Auslese	10,20	
Gewürztraminer 2021 Beerenauslese	14,00	

## Rosé

Pinot noir 2025 "Die Versuchung" Rosé	5,80	
---------------------------------------	------	--

## Rotwein Klassik

Blauer Portugieser 2022	5,60	
Blauburger 2023	5,80	
Zweigelt 2022	6,20	
Cuvée 2022 <b>Klassik</b>	6,20	
Cuvée 2022 <b>Granat</b>	6,80	
Pinot noir 2021	7,80	

## Rotwein Premium

St. Laurent 2021 <b>Premium</b>	9,80	
Merlot 2021 <b>Premium</b>	10,20	
Cabernet Sauvignon 2021 <b>Premium</b>	10,20	

**NÖ LANDESWEINGUT RETZ – GUT ALTENBERG**

2070 Retz, Seeweg 2, 02942/2202    [lwg.retz@diefachschule.at](mailto:lwg.retz@diefachschule.at)

[www.diefachschule.at](http://www.diefachschule.at), [www.noelandesweingueter.at](http://www.noelandesweingueter.at)



# NÖ LANDESWEINGUT RETZ GUT ALTENBERG

## Prickelndes

Notizen

Frizzante Sauvignon blanc	7,80	
Frizzante Pinot noir "Die prickelnde Versuchung" Rosé	6,80	
Grüner Veltliner Sekt Brut	12,00	
Blütenmuskateller Sekt Brut	12,00	
Rosé Sekt dry	12,00	

## Landwein

Grüner Veltliner Landwein (1 Liter)	3,20	
Zweigelt Landwein (1 Liter)	3,20	

## Traubensaft

Traubensaft weiß (1 Liter)	3,20	
Traubensaft rot (1 Liter)	3,20	

## Spezialitäten

B <sup>3</sup> Likörwein - die österreichische Antwort auf Portwein 0,5 l	16,00	
Balsamessig 0,25 l	8,50	

Aus verpackungstechnischen Gründen bitten wir um Bestellung in 12er Einheiten.  
Die Kartons können gerne auch mit gemischten Sorten befüllt werden.

Ich nehme zur Kenntnis, dass die von mir zur Verfügung gestellten Daten vom Landesweingut Retz - Gut Altenberg gespeichert werden. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Ich bin an der Zusendung eines Newsletters interessiert und habe jederzeit die Möglichkeit mich direkt im Newsletter oder unter [lwg.retz@diefachschule.at](mailto:lwg.retz@diefachschule.at) wieder davon abzumelden.

Stand 03/2026