VINUM VIRUNUM Weine

**Noricum Cuvée Weiß 2023**

Falstaff Tasting 2024 mit 91 Punkte

Austrian Wine Award 2024 Silber Medaille mit 87,7 Punkte

Ein spannender Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Traminer. Ein Dreigespann, das erzählt, wie es von der Traube zum Wein kam. Der fruchtige Chardonnay machte den Körper, der frische Sauvignon Blanc verführte die Nase und der süßanmutende Traminer machte Lust auf den nächsten Schluck. Eine Geschichte, die man sich in ganz Virunum erzählt.

Helles Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Apfel, Mango und Rosenblüten, feine Noten von weißen Beeren sind unterlegt. Straff, engmaschig, weißer Apfel, frische Säure, mineralisch, ein leichtfüßiger Speisenbegleiter, gutes Reifepotenzial.

**Sauvignon Blanc 2023**

Heiße Nächte, kühle Tage. Daher kommen die intensiven Aromen in dieser Flasche. Ein Wein, der mit dem Duft von grüngelbem Obst und saftigen Wiesen Geschichten vom flüssigen Glück erzählt. Seine milde Säure und doch anmutende Frische machen jeden Schluck zu einem Genuss. Ganz ohne Wenn und Aber.

**Chardonnay Reserve 2021**

Genüsslicher Chardonnay, gemacht dafür, das Leben in aller Schönheit zu genießen. Aus wunderbar gereiften Trauben schönend gepresst und behutsam gekeltert, schmeckt er nach dezenter tropischer Frucht. Geschmeidige Textur und feingliedrige Säure rufen nach Abenteuern voll Magie. Ein Wein für große Auftritte und kleine Momente.

**Virunum Rosé 2023**

Austrian Wine Award 2024 Silber Medaille mit 87,0 Punkte

Von Sommerfreude, Lebenslust und Sonnenstrahlen erzählt dieser besondere Roséwein, der in Frucht und Frische seinesgleichen sucht. Entstanden aus der Vorlese und schonender Pressung schmeckt er nach Walderdbeere und Himbeere. Bei ihm ist jeder Schluck ein Gedicht – der perfekte Genosse für lange Tage und laue Nächte.

**Noricum Cuvée Rot 2019 Reserve**

Falstaff Tasting 2024 mit 91 Punkte

Austrian Wine Award 2024 Silber Medaille mit 89 Punkte

Mutig, gar anmutig, edel und klassisch präsentiert sich dieser Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot. Nach 18 Monaten Reifung in österreichischen Eichenfässern hat er einiges erlebt. Seine Geschichten sind vollmundig, doch fruchtig, im Abgang fesselnd. Ein Wein fürs Besondere, der hohen Ansprüchen ganz und gar gerecht wird.

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Mit einem Hauch von Edelholz unterlegte Nuancen von schwarzen Amarenakirschen, etwas Lakritze und Zwetschken, zartes Nougat klingt an. Mittlere Komplexität, Brombeerenkonfitüre, ein Hauch von Mon Chéri, lebendig strukturiert, würzige Tannine, salzig-mineralischer Nachhall.

**Pinot Noir 2020 Reserve**

Falstaff Tasting 2024 mit 91 Punkte

Austrian Wine Award 2024 Silber Medaille mit 88,2 Punkte

Unweigerlich anspruchsvoll und garantiert großartig erzählt dieser Wein von seiner Herkunft - denn das Kärntner Klima ist nahezu perfekt für diese Rebsorte. 18 Monate gereift in französischem Barrique, überbringt er Geschichten von Harmonie und Eleganz. Wahre Freude für alle, die Wein zu genießen wissen.

Mittleres Karmingranat, breitere Ockerreflexe, feiner Wasserrand. Zart nach Balsamico und Kräuter, ein auch von Orangenschalen, frische Herzkirsche, Feigen klingen an. Mittlerer Körper, fruchtsüß, mineralisch, etwas zurückhaltend, reifer Kirschfrucht, salzig, unkompliziertes Trinkanimo.

**Spumante Julia**

Austrian Wine Award 2023 Silber Medaille mit 87,7 Punkte

Ich bin Julia von Vinum Virunum. Ich bin wie ein Abendrot, sommerlich elegant, fruchtig und lebendig. Du wirst mich lieben. Doch ich liebe Romeo.

**Spumante Romeo**

Austrian Wine Award 2023 Silber Medaile mit 87,7 Punkte

Ich bin Romeo von Vinum Virunum. Ich bin wie eine Morgenwiese, sommerlich frisch, duftend und voller Leben. Du wirst mich lieben. Doch ich liebe Julia.

**Krappa 2015 aus Sauvignon Blanc**

Falstaff Spirit Trophy 2024 mit 92 Punkte

Der direkt nach der Traubenpressung des Sauvignon Blanc 2015 entstandene Trester waren ganz frisch, saftig, duftig, einfach perfekt für die Herstellung von unserem „Krappa“. Bei uns behutsam vergoren, lokal in Gemeinschaft gebrannt, 8 Jahre mit viel Ruhe im Glasballon gereift. Das ist SlowFood, das ist Nachhaltigkeit, das ist Vinum Virunum. Die höchste Qualität für den höchsten Genuss. Bei 14° bis 16°C entfaltet er sich am schönsten.