



Neusiedlersee.



Besuch bei Pia Strehn.

### Strehn Rosé <Berry & Cherry> (trocken, Österreich) 2025

Fr. 13.80

Pia Strehn, Burgenland, Spezialfüllung Selection Schwander, biologischer Anbau  
54% Pinot Noir, 27% Zweigelt, 13% Blaufränkisch, 6% Merlot

(statt Fr. 15.40)



Als wir im Herbst 2025 das burgenländische Weingut Strehn besuchen, erzählt uns Pia die Geschichte des Familienbetriebs: angefangen bei Urgrossvater Karl, einst Bürgermeister von Deutschkreuz, über Grossvater Josef, der den ersten Traktor anschaffte, bis hin zu Mutter Monika, die den Fokus konsequent auf die Weinproduktion legte. Heute leitet Pia das Gut, das sie mit viel Leidenschaft zu einem der spannendsten Rosé-Betriebe Österreichs entwickelt hat, gemeinsam mit ihren Brüdern Andy und Patrick.

Bereits zum dritten Mal kelterte die in Österreich oft <Queen of Rosé> genannte Pia Strehn eine **Spezialfüllung für uns**. Der verspielte Name <Berry &

Cherry> ist Programm: Ein Duft nach reifen Kirschen und roten Beeren, saftig und einladend, zugleich aber fein und elegant. Die aktuelle Cuvée wird vom Pinot Noir dominiert, der dem Wein seine Finesse verleiht, ergänzt durch Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot. Pia führt aus: «Der Jahrgang 2025 war ein echter Glücksfall. Nach dem anspruchsvollen Vorjahr verlief die Vegetationszeit ruhig und ausgeglichen – ein <Yoga-Jahrgang> mit idealen Bedingungen vom Austrieb bis zur Ernte.» Entsprechend zeigt sich das Gewächs mit intensiver, klarer Frucht, saftiger Textur und perfekt eingebundener Säure. **Ein Rosé wie aus dem Bilderbuch** – voller Charme und Trinkfreude. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

### Gelber Muskateller (weiss, trocken, Österreich) 2025 Weingut Tement, Gebietswein, Südsteiermark DAC

Fr. 16.90

100% Gelber Muskateller (biodynamisch, Demeter)

(statt Fr. 19.20)



Der wunderbar filigrane Gelbe Muskateller des Spitzenweinguts Tement gehört zu den **beliebtesten Weissweinen in unserem Sortiment** – und das aus gutem Grund. Die Trauben stammen aus verschiedenen erstklassigen, familieneigenen Lagen, wo Sand- und Schieferböden sowie kühlende Winde für Frische, Aromatik und Eleganz sorgen. Dank idealer Vegetationsbedingungen im Jahr 2025 konnten voll

ausgereifte, konzentrierte Trauben geerntet werden. Der **wunderbar klare, duftige Stil dieses völlig trockenen Weines** erklärt, weshalb sich diese Rebsorte einer rasch wachsenden Fangemeinde erfreut. Ein herrlich unkompliziertes, zugleich charaktervolles Gewächs, das begeistert und ideal zum Apéro passt. Genussbereit bis mindestens Ende 2028.



Blick auf den Zieregg-Rebberg von Tement, die Kellerei und die Karmeliterkapelle.