

SÜSSWEINE

SÄMLING 88 SPL 2021 - süß

Alk. 10,5 Vol. %, Säure 8,2 g/l, Restzucker 60,1 g/l
goldgelbe Farbe, feines, intensiv-fruchtiges Bukett, rassige Säure

0,75 l

SAUVIGNON BLANC SPL 2023– süß

Alk. 11,0 Vol%, Säure 5,6 g/l, Restzucker 73,1 g/l
hellgelbe Farbe, Duft von Stachelbeeren und Holunderblüten mit üppig fruchtigem und pikantem Charakter

0,75 l

MERLOT 2023 – süß

Alk. 9,0 Vol. %, Säure 6,8 g/l, Restzucker 82 g/l
leuchtend rubinrote Farbe, zartfruchtige Aromen, samtig, harmonischer Geschmack

0,75 l

SÄMLING 88 SPL 2022 - süß

BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Finalist

Alk. 8,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 97,1 g/l
goldgelbe Farbe, feines, intensiv-fruchtiges Bukett, rassige Säure

0,75 l

MUSKAT OTTONEL SPL 2022- süß

BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: GOLD

Alk. 8,5 Vol. %, Säure 6,2 g/l, Restzucker 106 g/l
goldgelbe Farbe, intensiv-fruchtiges Bukett elegantes Zucker-Säurespiel

0,75 l

SÄMLING 88 TBA 2012 - süß

SELECTION SÜSSES GOLD BGLD 2013

Alk. 11,0 Vol. %, Säure 8,5 g/l, Restzucker 128,1 g/l
goldgelbe Farbreflexe, elegante Botrytistöne, Anklänge von Pfirsich und reifer Marille, cremig am Gaumen mit guter Säurestruktur

0,375 l

LANDWEINE/TRAUBENSAFT

Welschriesling 1 l

Grüner Veltliner 1 l

Landwein rot 1 l

Traubensaft Weiß 1 l



Heiling

Weinliste 2024

Heiling



Preisliste

Heiling

Hier entsteht Wein,
der Geschichte
erzählt.

WEISSWEINE - TROCKEN

JULCHEN 2023

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 6,2 g/l, Restzucker 1,4 g/l
Cuvée aus Weißburgunder, Grüner Veltliner, Muskat Ottonel,
frisch-fruchtiges Bukett mit herb-frischer Note

0,75 l

WELSCHRIESLING 2023

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,8 g/l, Restzucker 1,2 g/l
zartgrüne Farbe, spritziges, fruchtiges Bukett, zartherber
Abgang

0,75 l

GRÜNER VELTLINER 2023

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,6 g/l, Restzucker 1,2 g/l
kristallklar funkelnd, zarte Fruchtaromen mit duftig-pfeffriger
Note

0,75 l

SAUVIGNON BLANC 2023

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 5,8 g/l, Restzucker 1,8 g/l
blassgelbe Farbe, grasig-würzige Bukett Note, saftige,
vornehme Säure

0,75 l

GELBER MUSKATELLER 2023

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 7,2 g/l, Restzucker 3,1 g/l
grünlich-gelbe Farbe, traubig ausgeprägtes Muskatbukett,
pikant-rassige Säure

0,75 l

WEISSBURGUNDER 2023

Alk. 12,50 Vol. %, Säure 6,1 g/l, Restzucker 1,6 g/l
elegantes Bukett, angenehme Säurestruktur, geprägt von Apfel-
u. Zitrusnoten, verleiht frischen Touch

0,75 l

CHARDONNAY 2022

BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Gold
Alk. 13,5 Vol. %, Säure 6,0 g/l, Restzucker 4,0 g/l
strohgelbe Farbe, vollmundig und extraktreich, elegante
Säurestruktur

0,75 l

WEINE - HALBTROCKEN

MUSKAT OTTONEL 2022 - halbtrocken

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 6,8 g/l, Restzucker 9,2 g/l
hellgelbe Farbe, intensiv-fruchtiges Bukett, elegantes Zucker-
Säurespiel

0,75 l

ROSÉ 2023 - halbtrocken

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 9,2 g/l
zwiebelschalensfarbiges Rosa, zarter Duft, säurebetonter
Abgang

0,75 l

ST. LAURENT 2021 – halbtrocken

Alk. 13,0 Vol. %, Säure 5,2 g/l, Restzucker 13,1 g/l
dunkelrote Farbe, feines fruchtiges Bukett, milder Abgang

0,75 l

FRIZZANTE/PETNAT

FRIZZANTE WEIß 2022 – trocken

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 6,6 g/l, Restzucker 20,0 g/l
prickelnd fruchtiger Frizzante aus der Muskateller-Traube

0,75 l

FRIZZANTE ROSÉ 2022 – trocken

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 6,3 g/l, Restzucker 20,0 g/l
prickelnd fruchtiger Frizzante aus der Zweigelt/
Blaufränkisch-Traube

0,75 l

PETNAT (Pétillant Naturel) 2023

Pétillant Naturel bedeutet so viel wie „natürlich sprudelnd,
prickelnd“. Eine lebhaftige Perlage sorgt in Verbindung mit einer
animierenden Säure für Trinkfluss. Unkompliziert, authentisch,
spannend.

Sorten: Sauvignon Blanc oder
Pinot Noir Rose

Ausbau: Vergoren in der Flasche

Säuregehalt: 6,0 g/l

Alkoholgehalt: 12,0% Vol.

0,75 l

ROTWEINE - TROCKEN

ST. LAURENT 2021

BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Gold

Alk. 14,0 Vol. %, Säure 5,2 g/l, Restzucker 1,8 g/l
kräftige dunkelrote Farbe, fruchtiges Bukett, samtiger trockener
Abgang

0,75 l

BLAUFRÄNKISCH 2022

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 4,3 g/l, Restzucker 1,0 g/l
glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen,
harmonisch, nuancenreicher Geschmack

0,75 l

ZWEIGELT 2022

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 4,3 g/l, Restzucker 3,8 g/l
kräftig rubinrote Farbe, samtiger Abgang, Bukett erinnert an
Beerenfrüchte

0,75 l

PINOT NOIR 2021

BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Gold

Alk. 14,0 Vol. %, Säure 4,9 g/l, Restzucker 1,3 g/l
leuchtende, rubinrote Farbe, vollmundiger Wein, langer,
feinherber Abgang

0,75 l

RESERVEWEINE – TROCKEN

WEISSBURGUNDER BARRIQUE 2022

Alk. 14,0 Vol. %, Säure 3,7 g/l, Restzucker 2,2 g/l
helles Goldgelb, ein Hauch von Blütenhonig, gelbe
Tropenfrucht, Karamell, cremige Textur, kraftvoll

0,75 l

CUVÉE SELECTION 2019

BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Gold

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 4,5 g/l, Restzucker 1,1 g/l
rubinrote Farbe, gut eingebundene Eichenholznote, vollmundig
und angenehm tanninreich

0,75 l

MERLOT 2021

Alk. 15,0 Vol. %, Säure 4,6 g/l, Restzucker 0,7 g/l
dunkles Rubingranat, Aroma von dunklen Beeren und Nougat,
rauchige Würze, kraftvoll, reife Tannine. Ein Wein mit großem
Lagerpotential.

0,75 l