WEISSWEINE – TROCKEN

JULCHEN 2024
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 1,6 g/l
Cuvée aus Weißburgunder, Sämling, Muskat Ottonel, Gelber Muskateller frisch-fruchtiges Bukett mit herb-frischer Note

0,75 l

WELSCHRIESLING 2024
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,6 g/l, Restzucker 1,7 g/l
zartgrüne Farbe, spritziges, fruchtiges Bukett, zartherber Abgang

0,75 l

GRÜNER VELTLINER 2024
Alk. 13,0 Vol. %, Säure 5,3 g/l, Restzucker 1,5 g/l
kristallklar funkelnd, zarte Fruchtaromen mit duftig-pfeffriger Note

0,75 l

SAUVIGNON BLANC 2024
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,6 g/l, Restzucker 3,6 g/l
blassgelbe Farbe, grasig-würzige Bukett Note, saftige, vornehme Säure

Leider ausgetrunken!

GELBER MUSKATELLER 2024
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,5 g/l, Restzucker 4,9 g/ l
grünlich-gelbe Farbe, traubig ausgeprägtes Muskatbukett, pikant-rassige Säure

0,75 l

WEISSBURGUNDER 2024
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,3 g/l, Restzucker 2,1 g/l
elegantes Bukett, angenehme Säurestruktur, geprägt von Apfel- u. Zitrusnoten, verleiht frischen Touch

0,75 l

CHARDONNAY 2024
Alk. 13,5 Vol. %, Säure 5,3 g/l, Restzucker 1,9 g/l
strohgelbe Farbe, vollmundig und extraktreich, elegante Säurestruktur

0,75 l

WEINE – HALBTROCKEN

MUSKAT OTTONEL 2024 – halbtrocken
BGLD WEINPRÄMIERUNG 2025: Gold
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,8 g/l, Restzucker 8,4 g/l
hellgelbe Farbe, intensiv-fruchtiges Bukett, elegantes Zucker-Säurespiel

0,75 l

ROSÉ 2024 – halbtrocken
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 6,1 g/l, Restzucker 9,0 g/l
zwiebelschalenfarbiges 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 2024 – 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 2024 – trocken
Alk. 12,0 Vol. %, Säure 6,3 g/l, Restzucker 18,0 g/l
prickelnd fruchtiger Frizzante aus der Zweigelt/ Blaufränkisch-Traube

0,75 l

PETNAT (Pétillant Naturel) 2023/2024
Pétillant Naturel bedeutet so viel wie „natürlich sprudelnd, prickelnd". Eine lebhafte Perlage sorgt in Verbindung mit einer animierenden Säure für Trinkfluss. Unkompliziert, authentisch, spannend.

Sorten: **Sauvignon Blanc 2023** oder **Weißburgunder 2024** oder **Pinot Noir/Zweigelt Rose 2024**
Ausbau: Vergoren in der Flasche
Säuregehalt: 6,0 g/l
Alkoholgehalt: 12,0 Vol. %

0,75 l

ROTWEINE – TROCKEN

ST. LAURENT 2022
BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold
Alk. 13,5 Vol. %, Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,2 g/l
kräftige dunkelrote Farbe, fruchtiges Bukett, samtiger Abgang

0,75 l

BLAUFRÄNKISCH 2022
BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold
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 2023
Alk. 13,5 Vol. %, Säure 4,5 g/l, Restzucker 1,8 g/l
kräftig rubinrote Farbe, samtiger Abgang, Bukett erinnert an Beerenfrüchte

0,75 l

PINOT NOIR 2022
BGLD WEINPRÄMIERUNG 2025: LANDESSIEGER
Alk. 14,0 Vol. %, Säure 4,8 g/l, Restzucker 1,8 g/l
leuchtende, rubinrote Farbe, vollmundiger Wein, langer, feinherber Abgang

0,75 l

RESERVEWEINE – TROCKEN

WEISSBURGUNDER RESERVE 2022
BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold
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 2021
BGLD WEINPRÄMIERUNG 2025: Gold
Alk. 14,0 Vol. %, Säure 5,2 g/l, Restzucker 1,0 g/l
rubinrote Farbe, gut eingebundene Eichenholznote, vollmundig und angenehm tanninreich

0,75 l

MERLOT RESERVE 2022
Alk. 14,5 Vol. %, Säure 4,4 g/l, Restzucker 1,5 g/l
dunkles Rubingranat, Aroma von dunklen Beeren und Nougat, kraftvoll, reife Tannine. Ein Wein mit großem Lagerpotential.

0,75 l

SÜSSWEINE

SAUVIGNON BLANC SPL 2023 – süß
BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold
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

MUSKAT OTTONEL SPL 2023 – süß
Alk. 10,0 Vol. %, Säure 6,9 g/l, Restzucker 95,2 g/l
goldgelbe Farbe, intensiv-fruchtiges Bukett elegantes Zucker-Säurespiel
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

MERLOT 2024 SPL – süß
Alk. 7,0 Vol. %, Säure 5,5 g/l, Restzucker 108,1 g/l
leuchtend rubinrote Farbe, zartfruchtige Aromen, samtig, harmonischer Geschmack
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	**Leider ausgetrunken!**

SONSTIGES

Heiling Gläser	
Geschenkkarton	
Holzkisten 0,75 l	2er/3er

Preise ab Hof 2025

Heiling

Preisliste

Heiling

Hier entsteht Wein, der Geschichte erzählt.