

WEISSWEINE – TROCKEN

JULCHEN 2025

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 6,3 g/l, Restzucker 1,8 g/l
Cuvée aus Weißburgunder, Muskat Ottonel, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc frisch-fruchtiges Bukett mit herb-frischer Note

0,75 l

WELSCHRIESLING 2025

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,4 g/l, Restzucker 1,4 g/l
zartgrüne Farbe, spritziges, fruchtiges Bukett, zarterher Abgang

0,75 l

GRÜNER VELTLINER 2025

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 1,2 g/l
kristallklar funkeln, zarte Fruchtaromen mit duftig-pfeffriger Note

0,75 l

SAUVIGNON BLANC 2025

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 2,2 g/l
blassgelbe Farbe, grasisig-würzige Bukett Note, saftige, vornehme Säure

0,75 l

GELBER MUSKATELLER 2025

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 6,8 g/l, Restzucker 4,8 g/l
grünlich-gelbe Farbe, traubig ausgeprägtes Muskatbukett, pikant-rassige Säure

0,75 l

WEISSBURGUNDER 2025

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,7 g/l, Restzucker 1,0 g/l
elegantes Bukett, angenehme Säurestruktur, geprägt von Apfel- u. Zitrusnoten, verleiht frischen Touch

0,75 l

CHARDONNAY 2025

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 2,2 g/l
strohgelbe Farbe, vollmundig und extraktreich, elegante Säurestruktur

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 2023

Alk. 13,0 Vol. %, Säure 4,4 g/l, Restzucker 3,2 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 2023

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 4,3 g/l, Restzucker 1,5 g/l
leuchtende, rubinrote Farbe, vollmundiger Wein, langer, feinherber 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“.

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

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

GRÜNER VELTLINER RESERVE 2024

Alk. 13,0 Vol. %, Säure 5,3 g/l, Restzucker 1,5 g/l
würziger Duft nach reifen Äpfeln, pfeffriger Geschmack sanfte Holzuntermahlung am Gaumen dichter Körper mit reichlich Extrakt

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

BLAUFRÄNKISCH RESERVE 2023

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 5,3 g/l, Restzucker 1,3 g/l
dunkles Rubinrot; reife dunkle Beeren und Gewürze in der Nase, am Gaumen bei aller Kraft elegant und ausgewogen, spürbares, reife Tannin, gehaltvoll und lang;

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

LEIDER AUSGETRUNKEN!

ST. LAURENT 2024 – halbtrocken

Alk. 13,0 Vol. %, Säure 5,4 g/l, Restzucker 12,9 g/l

dunkelrote Farbe, feines fruchtiges Bukett, milder Abgang

0,75 l

SÜSSWEINE

SAUVIGNON BLANC SPL 2024 – süß

BGLD WEINPRÄMIERUNG 2025: Gold

Alk. 11,0 Vol. %, Säure 5,4 g/l, Restzucker 70,8 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 2025 – süß

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 2025 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

LANDWEINE/TRAUBENSAFT

Welschriesling 11

Grüner Veltliner 11

Landwein rot 11

Traubensaft weiß/rot 11

SONSTIGES

Heiling Gläser

Geschenkkarton

Holzkisten 0,75 l 2er/3er

Preise ab Hof 2026

Heiling



Preisliste

Heiling

*Hier entsteht Wein,
der Geschichte
erzählt.*