

## 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

**LEIDER AUSGETRUNKEN!**

### **WELSCHRIESLING 2025**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Gold**

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

**0,75 l**

### **GRÜNER VELTLINER 2025**

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 1,2 g/l  
kristallklar funkelnd, 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, grasig-würzige Bukett Note, saftige, vornehme  
Säure

**0,75 l**

### **GELBER MUSKATELLER 2025**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Gold**

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**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Gold**

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 2023**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Gold**

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 5,2 g/l, Restzucker 1,3 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 2024**

Alk. 13,0 Vol. %, Säure 4,3 g/l, Restzucker 1,9 g/l  
kräftig rubinrote Farbe, samtiger Abgang, Bukett erinnert an  
Beerenfrüchte

**0,75 l**

### **PINOT NOIR 2023**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Finalist**

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 2025 – 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 2025 – 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)**

Pétillant Naturel bedeutet so viel wie „natürlich sprudelnd,  
prickelnd“.

**Sorten:** Sauvignon Blanc 2025 oder  
Weißburgunder 2024 oder  
Zweigelt Rose 2025

**Ausbau:** Vergoren in der Flasche

**Säuregehalt:** 6,0 g/l

**Alkoholgehalt:** 12,0 Vol. %

**0,75 l**

## RESERVEWEINE – TROCKEN

### **WEISSBURGUNDER RESERVE 2024**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Gold**

Alk. 14,0 Vol. %, Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,7 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 2025** – halbtrocken

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Gold**

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 9,3 g/l  
hellgelbe Farbe, intensiv-fruchtiges Bukett, elegantes Zucker-  
Säurespiel

**0,75 l**

### **ROSÉ 2025** – halbtrocken

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

**0,75 l**

### **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 2025** – süß

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Gold**

Alk. 9,5 Vol. %, Säure 5,7 g/l, Restzucker 70,5 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

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2026: Gold**

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 1 l

Grüner Veltliner 1 l

Landwein rot 1 l

Traubensaft rot 1 l

## SONSTIGES

Heiling Gläser

Geschenkkarton

Holzboxen 0,75 l 2er/3er



Heiling

Preise ab Hof 2026

Heiling



Preisliste

Heiling

Hier entsteht Wein,  
der Geschichte  
erzählt.