

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

LEIDER AUSGETRUNKEN!

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 2023

Alk. 14,0 Vol. %, Säure 5,0 g/l, Restzucker 0,7 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

LEIDER AUSGETRUNKEN!

LANDWEINE/TRAUBENSAFT

Welschriesling 1 l

Grüner Veltliner 1 l

Landwein rot 1 l

Traubensaft rot/weiß 1 l

SONSTIGES

Heiling Gläser

Geschenkkarton

Holzboxen 0,75 l 2er/3er



Preise ab Hof 2026

Heiling



Preisliste

Heiling
Hier entsteht Wein,
der Geschichte
erzählt.