WEISSWEINE – TROCKEN

JULCHEN 2026
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 2,1 g/l
Cuvée aus Weißburgunder, Muskat Ottonel, Gelbem Muskateller und Sauvignon Blanc. Das frisch-fruchtige Bukett begeistert mit aromatischer Vielfalt und einer feinherben, erfrischenden Note.
0,75 l

WELSCHRIESLING 2026
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,2 g/l, Restzucker 0,7 g/l
zartgrüne Farbe, spritziges, fruchtiges Bukett, zartherber 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 2026
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,7 g/l, Restzucker 2,3 g/l
Blassgelb, mit Holunderblüten, Stachelbeeren und grasig-würziger Note; saftig, mit eleganter Säure.
0,75 l

GELBER MUSKATELLER 2026
Alk. 12,0 Vol. %, Säure 5,6 g/l, Restzucker 2,1 g/ l
blassgelbe Farbe, grasig-würzige Noten, duftig-florales Holunderblütenbukett, saftige, elegante 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 2024** 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 2026 – halbtrocken
Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,7 g/l, Restzucker 9,5 g/l
Zweigelt-Rosé in zartem Zwiebelschalenrosa, mit feinem Duft und lebendiger Säure im 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 2025 – süß
Alk. 9,0 Vol. %, Säure 5,2 g/l, Restzucker 89,7 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 Geschm
LEIDER AUSGETRUNKEN!

LANDWEINE/TRAUBENSAFT

Welschriesling	1 l
Grüner Veltliner	1 l
Landwein rot	1 l
Traubensaft weiß/rot	1 l

SONSTIGES

Heiling Gläser	1 Stk.
Geschenkkarton	1 Stk.
Holzkisten 0,75 l	2er/3er



Preise ab Hof 2026

Heiling



Preisliste

Heiling

Hier entsteht Wein, der Geschichte erzählt.