



Weinüberblick

~ der Wein erfreut des Menschen Herz ~

<p>2023 Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken SILBER AWC Vienna 2024</p>	<p>Elegante Nase mit dem Duft nach reifen Äpfeln, Birnen und Holunder sowie ein Hauch von weißem Pfeffer. Gut eingebundene, milde Säure, Aromen von reifen Früchten und frische Zitrusnoten machen diesen Wein zu einem exzellenten Speisbegleiter. Speiseempfehlung: Tafelspitz mit den klassischen Beilagen, Fisch und Meeresfrüchte, passt toll zu Kürbisgerichten. Trinktemperatur: 10 - 12°C <i>RZ 1,5g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 6,0g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2022 Welschriesling Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2022</p>	<p>Saftig-fruchtige Säure mit feiner Mineralik unterlegt. Intensive Aromen von grünen Äpfeln und Birnen, elegante exotische Nuancen, zarte Zitrusnote sowie ein Hauch von Holunderblüten kennzeichnen diesen klassischen leichten Sommerwein. Speiseempfehlung: Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf knackigen Blattsalaten Trinktemperatur: 10 - 12°C <i>RZ 0,7g • Alkohol 11% Vol. • Säure 5,4g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2023 Welschriesling Qualitätswein, trocken Auszeichnungen EMPFEHLUNG AWC Vienna 2024</p>	<p>In der Nase verspielte Aromen von Apfel, Birne und grünen Beeren. Am Gaumen frisch und fruchtig, Apfel und weiße Holunderblüten. Ein Hauch von Kumquats und dezente Exotik, gestützt von dezenter Säure. Speiseempfehlung: Gebratener Ziegenkäse mit Speck, ebenso zu frischen grünen Salaten mit Birne und Walnüssen. Trinktemperatur: 10 - 12°C <i>RZ 1g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,7g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2023 Chardonnay Ried Kaiserberg Qualitätswein, trocken Auszeichnungen EMPFEHLUNG AWC Vienna 2024 BRONZE Organic Wine Award 2024</p>	<p>In der Nase intensiv aromatisch, Nüsse und edle Pistazien im Vordergrund. Am Gaumen kräftig-fruchtig mit eleganter Exotik, mit feinen Ananasnoten und Anklängen von Kokos, gut integrierte Säure, starker Abgang. Speiseempfehlung: Kräftige Fischgerichte und cremige Käse (Brie). Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 1g • Alkohol 13% Vol. • Säure 6,1g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2023 Töchterl Muskat Ottonel Qualitätswein, trocken Auszeichnungen GOLD Organic Wine Award 2024</p>	<p>Intensiv-würzige, typische Muskatnote, Exotik und mit einem Hauch von Rosenduft hinterlegt. Am Gaumen aromatisch-traubig, typische Muskatnoten, sowie Aromen von Marzipan und feinem Tee machen im Zusammenspiel mit der dezenten Restsüße diesen Wein zu einem langen, vielschichtigen Genuss. Speiseempfehlung: Idealer Partner für die asiatische Küche. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 1,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,6g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>



<p>2023 Rosé Zweigelt Qualitätswein, trocken Auszeichnungen GOLD Organic Wine Award 2024</p>	<p>Der Duft reifer Waldbeeren umspielt die Nase. Feine Säure, die Aromatik von Walderdbeeren und zarte Weichseltöne gepaart mit dezenter Extraktsüße. Würzig, fruchtig und animierend. Ein fröhlicher, erfrischender Wein für gesellige Runden. Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu leichten Jausen und fruchtigen Desserts. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 2,9g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 5,3g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>22/23 Blaufränkisch Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER AWC Vienna 2024 GOLD Int. Bioweinpreis 2021</p>	<p>In der Nase reife Brombeeren, Zwetschken, dahinter Schokolade. Ein Gaumenschmeichler mit dezenten Tanninen; mild, reife Zwetschken und Weichseln, Kakao im Abgang. Speiseempfehlung: Gefülltes Schweinsfilet, aber auch zu Schokosoufflé mit Beerenkompott. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 5,1g • Alkohol 13% Vol. • Säure 4,7g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2022 Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER AWC Vienna 2024 SILBER Int. Bioweinpreis 2022</p>	<p>Sattes, dunkles Granatrot mit hellem Rand. In der Nase Aromen von Weichsel, Brombeere, feine dezente Zimtnote. Am Gaumen Sauerkirsche, etwas Ribisel, zarte Spuren von Süßholz. Gut eingebundene Tannine, ausgewogene Säure. Speiseempfehlung: Passt gut zu Wildente mit Rotkraut u. Pilz-Polenta. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 3,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,1g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2022 Zweigelt lieblich Landwein, lieblich</p>	<p>Fröhlich, fruchtig in der Nase. Am Gaumen mild und elegant. Kirschig-fruchtig mit dezenter Restsüße. Speiseempfehlung: Perfekt zu mildem Rohschinken. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 25,7g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,1g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2020 Blauer Zweigelt – Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2022 FALSTAFF - 89 Punkte Rotweinguide 2020</p>	<p>Der Duft saftiger Weichseln und reifer, dunkler Beeren, Cassis und eine dezente Kakao-Aromatik entströmen dem Glas. Am Gaumen gibt sich dieser Wein kraftvoll und vielschichtig. Der Geschmack dunkler Beeren, feine Röstaromen, ein Hauch von Kaffee und Bitterschokolade sowie gut integrierte elegante Tannine sorgen für lange anhaltenden Trinkgenuss und versprechen viel für die Zukunft. Speiseempfehlung: Perfekt zu gebratenem oder gegrilltem dunklem Fleisch. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 1,5g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,5g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>



<p>2018 Cabernet Sauvignon Ried Kaiserberg Qualitätswein, trocken Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2020 FALSTAFF - 90 Punkte Rotweinguide 2021</p>	<p>Dunkel-rubinrot schimmert er im Glas; die Nase umschmeicheln komplexe Aromen dunkler Johannisbeeren und eine zarte Würze. Am Gaumen ist er ein typischer Vertreter seiner Sorte. Opulente Fruchtnoten, reife Johannisbeeren, dezente Röstaromen, geschmeidig und voll, kräftig aber dennoch verspielt-elegant, mit einem wunderbar langen Abgang. Ein Festtagswein mit einem Lagerpotential bis 2027. Speiseempfehlung: Klassische Wildgerichte, Wildgeflügel, gebratenes Rindfleisch wie Steak oder Chateaubriand. Trinktemperatur: 15°C <i>RZ 1,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,6g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>Frizzante Muskat Ottonel Muskat Ottonel, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2022</p>	<p>Intensiv-würzige, typische Muskatnote, Exotik mit einem Hauch von Rosenduft hinterlegt. Am Gaumen aromatisch-traubig, typische Muskatnoten sowie Aromen von Marzipan und feinem Tee machen im Zusammenspiel mit der feinen Restsüße diesen mit feiner Perlage versehenen Perlwein aus. Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu leicht gesüßten Mehlspeisen und zusammen mit Sorbets ein Gedicht. Trinktemperatur: 6 - 8°C <i>RZ 30g • Alkohol 12% Vol.</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>Frizzante Rosé Blauer Zweigelt, trocken Auszeichnungen GOLD Organic Wine Award 2024</p>	<p>Tolle Beerenfrüchte im Vordergrund, untermalt mit zarten Zitrusnoten umspielen die Nase. Am Gaumen frisch und lebendig, elegante Aromatik von Walderdbeeren, Himbeeren und Ribiselnoten. Dezente Fruchtsüße, elegante feine Perlage. Speiseempfehlung: Zu fruchtigen Desserts und mildem Käse. Trinktemperatur: 6 - 8°C <i>RZ 27,6g • Alkohol 11,5% Vol.</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2022 Pinot Gris Spätlese, süß Auszeichnungen SILBER AWC Vienna 2023 SILBER Organic Wine Award 2023</p>	<p>Der rotgoldene Glanz verspricht schon großen Genuss. In der Nase geballte Fruchtaromen; Mango, Datteln, kandierte Früchte sowie ein Hauch von gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen vollmundig und dennoch von fröhlicher Leichtigkeit. Exotische Früchte wie Mango, Banane, aber auch Orangen und reife Datteln. Charmante Süße unterstützt von fein eingebundener Säure. Langer Abgang. Speiseempfehlung: Gebratene Banane, Erdbeeren, Haselnusskrokant; oder einfach so, an einem lauen Sommerabend genießen. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 69,7g • Alkohol 9% Vol. • Säure 5,4g/l</i></p>	<p>0,75 l</p>



2018	Beerenauslese Welschriesling Prädikatswein, süß Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2019	Der Duft von Birnen, Ananas sowie zarte Kräuternoten und ein dezenter Touch von Honig umspielen die Nase. Getragen von der typischen lebendigen Säure schmeckt man die vollmundige Aromatik getrockneter Zwetschken und Marillen, elegante Honignoten und eine fein balancierte Restsüße. Ein toller Wein mit langem Potential. Speiseempfehlung: Als Aperitif, aber auch zu fein-fruchtigen Desserts sowie mildem Käse. Trinktemperatur: 9 - 11°C <i>RZ 166g • Alkohol 9% Vol. • Säure 7,3g/l</i>	0,375l
2015	TBA Blaufränkisch Prädikatswein, süß Auszeichnungen GROSSES GOLD Int. Bioweinpreis 2016	Highlight des Jahres 2015: Eine Trockenbeerenauslese aus der Blaufränkisch-Traube. Die Ernte der edelsüßen Trauben erfolgte an den sonnigen ersten Dezembertagen. Durch das milde Wetter im November ist uns diese Rarität gelungen. Sattes Orangerot; opulenter Duft nach exotischen Früchten, unterlegt mit traubigen Akzenten und einer zarten Honignote. Dicht am Gaumen, intensive Süße, mit feiner, eleganter Säure hinterlegt. Tropisch-fruchtig, Nuancen von Waldbeeren. Langer Abgang. Potential für viele Jahre Speiseempfehlung: Zu gereiftem Käse oder zu schokoladigen und nussigen Desserts. Trinktemperatur: 9 - 11°C <i>RZ 223g • Alkohol 9% Vol. • Säure 8,9g/l</i>	0,375l
2017	Eiswein Rosé Blaufränkisch Prädikatswein, süß Auszeichnungen GROSSES GOLD Int. Bioweinpreis 2018	Dezenter Duft nach Zwetschken und Pfirsichen. Ansprechend frisch mit fruchtig-exotischer Eleganz, ein Hauch von Hagebutten, unterlegt von einer feinen Honignote und getragen von eleganter, dezenter Säure. Speiseempfehlung: Perfekt zu Canapees mit Preiselbeer-Wildpastete sowie zu fruchtigen Desserts. Trinktemperatur: 9 - 14°C <i>RZ 105g • Alkohol 11% Vol. • Säure 6,7g/l</i>	0,375l
2009	Eiswein TRESTERBRAND	Edler hochprozentiger und hochkarätiger Tresterbrand, gebrannt von der renommierten Schnapsbrennerei Gölles. In Italien bekannt als sogenannter Grappa. <i>Alkohol 42% Vol.</i>	0,5 l 1 l
	Roter Traubensaft Blauer Zweigelt Trauben	Sonnengereifte rote Weintrauben mit einem hohen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen. Natürlicher, fruchtbetonter Geschmack nach reifen Kirschen, danach ein Beeren-Potpourri aus Himbeeren und Brombeeren. Tipp: Aufgespritzt eine besondere Erfrischung. <i>erntefrisch gepresst • ohne Zuckerzusatz</i>	0,98 l
	Rotweinessig Hildegard Blauer Zweigelt & Roesler	Ein kräftiges dunkles Rot und ein frisch fruchtiger Geschmack zeichnen diesen Weinessig aus. Speiseempfehlung: Sommerliche Salate sowie zur Verfeinerung von pannonischen Gerichten wie Bohnen, Linsen und Gulasch. <i>reiner Gärungsessig • 6% Säure</i>	0,5 l 5 l

Alle Produkte für Veganer geeignet.

Versand
**Österreich &
Deutschland**

6er Karton € 8,-
12er Karton € 10,5
18er Karton € 14,90
kostenfrei ab € 199,-

Kontakt
Telefon +43 699 11164988
E-Mail info@weingut-biohoflang.at
Internet www.weingut-biohoflang.at

International shipment available. Please contact us!

