



Weinüberblick

2022	Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken SILBER Int. Bioweinpreis 2022	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 Speisenbegleiter. 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>	0,75 l
2022	Welschriesling Qualitätswein, trocken	Saftig-fruchtige Säure mit feiner Mineralik unterlegt. Intensive Aromen von grünen Äpfeln und Birnen, elegante exotische Nuancen, zarte Zitrustöne sowie ein Hauch von Holunderblüten kennzeichnen diesen klassischen leichten Sommerwein. Begrenzte Menge JG 2021 – Am Gaumen frisch-fruchtig, lebendige Aromen von Äpfeln und Birnen. Speiseempfehlung: Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf knackigen Blattsalaten Trinktemperatur: 10 - 12°C <i>RZ 0,7g • Alkohol 11% Vol. • Säure 5,4g/l</i>	0,75 l
2021	Auszeichnungen EMPFEHLUNG AWC Vienna 2023 SILBER Int. Bioweinpreis 2022		
2021	Chardonnay Ried Kaiserberg Qualitätswein, trocken Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2022	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 1,3g • Alkohol 13% Vol. • Säure 5,2g/l</i>	0,75 l
2022	Weissburgunder Landwein, lieblich Auszeichnungen GOLD - 95 Punkte Organic Wine Award 2023	Rund und elegant, ausgewogene Aromen frischer grüner Nüsse sowie reifer Äpfel mit einem Hauch von Quitte umschmeicheln die Nase. Unglaubliche Aromenvielfalt spiegelt die Nase wider. Gehaltvoll mit toller Süße, die im Zusammenspiel mit zarter Säure ihre volle Kraft im Mund entfaltet. Potential für viele Jahre. Speiseempfehlung: Fruchtige Eisdesserts und milder Käse. Trinktemperatur: 10 - 13°C <i>RZ 31,5g • Alkohol 11% Vol.</i>	0,75 l
2022	Töchterl Muskat Ottonel Qualitätswein, halbtrocken Auszeichnungen GOLD AWC Vienna 2023 GOLD Organic Wine Award 2023	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 dezenter Restsüße diesen Wein zu einem langen, vielschichtigen Genuss. Speiseempfehlung: Idealer Partner für die asiatische Küche. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 9,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,4g/l</i>	0,75 l
2021	Rosé Zweigelt Qualitätswein, trocken Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2022	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 1,5g • Alkohol 13% Vol. • Säure 4,2g/l</i>	0,75 l



2020	<p>Rosé lieblich Qualitätswein, lieblich Auszeichnungen ★★★★ selection Das Genussmagazin GOLD Int. Bioweinpreis 2021</p>	<p>In der Nase typische Weichselaromen, feine Beerenfrucht, frisch und lebendig. Samtig und elegant, kräftiger Geschmack reifer Weichsel und Brombeeren. Die feine gut integrierte Säure lässt den Wein trotz wunderschön ausgeprägter Fruchtsüße erfrischend und lebendig wirken. Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu Jausen und fruchtigen Desserts. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 17,9g • Alkohol 12% Vol. • Säure 3,7g/l</i></p>	0,75 l
2019	<p>Blaufränkisch Qualitätswein, trocken Auszeichnungen FALSTAFF - 88 Punkte Rotweinguide 2020 GOLD Int. Bioweinpreis 2021</p>	<p>Aus dunkel schimmerndem Rot entspringen zartwürzige, sowie fruchtige Beerenaromen. Am Gaumen kräftig mit gut eingebundenen Tanninen. Schwarze Ribisel und Heidelbeeren. Ein Geschmackserlebnis für Kenner! Speiseempfehlung: Roastbeef mit Sauce Cumberland sowie alle Wildgerichte. Trinktemperatur: 15°C <i>RZ 2,1g • Alkohol 13% Vol. • Säure 4,2g/l</i></p>	0,75 l
2021	<p>Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2022</p>	<p>Kräftige Fruchtaromen, der Duft reifer Weichseln sowie ein Hauch von dunkelrotem Klee umspielen die Nase. Am Gaumen vollmundig und mild-würzig, sehr rund. Aromen von reifen dunklen Beeren und Weichseln, gepaart mit fein eingebetteten Tanninen bieten lang anhaltenden Trinkspaß. Speiseempfehlung: Perfekt zu allen Speisen mit Zwiebelconfit, Schmorbraten. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 1,6g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,6g/l</i></p>	0,75 l
2022	<p>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>	0,75 l
2020	<p>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 gebratenen oder gegrillten dunklen Fleisch. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 1,5g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,5g/l</i></p>	0,75 l
2018	<p>Cabernet Sauvignon Ried Kaiserberg Qualitätswein, trocken Auszeichnungen FALSTAFF - 90 Punkte Rotweinguide 2020</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>	0,75 l



<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 Int. Bioweinpreis 2021</p>	<p>Tolle Fruchtaromen dunkler Beeren im Vordergrund, untermalt mit zarten Zitrusnoten umspielen die Nase. Volle Frucht, reife Erdbeeren, sowie Himbeeren und Ribisel. Faszinierende Fruchtsüße, elegante feine Perlage. Speiseempfehlung: Zu fruchtigen Desserts und mildem Käse. Trinktemperatur: 6 - 8°C <i>RZ 30g • Alkohol 12% Vol.</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>Frizzante Rosé Blauer Zweigelt, halbtrocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2022</p>	<p>Tolle Fruchtaromen dunkler Beeren im Vordergrund, untermalt mit zarten Zitrusnoten umspielen die Nase. Volle Frucht, reife Erdbeeren, sowie Himbeeren und Ribisel. Harmonisch dezente Süße mit einer feinen Perlage. Speiseempfehlung: Perfekt zu fruchtigen Desserts und mildem Käse. Trinktemperatur: 6 - 8°C <i>RZ 36g • Alkohol 12,5% 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>
<p>2018 Beerenauslese Welschriesling Prädikatswein, süß Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2019</p>	<p>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></p>	<p>0,375 l</p>



<p>2015 TBA Blaufränkisch Prädikatswein, süß Auszeichnungen GROSSES GOLD Int. Bioweinpreis 2016</p>	<p>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></p>	<p>0,375l</p>
<p>2017 Eiswein Rosé Blaufränkisch Prädikatswein, süß Auszeichnungen GROSSES GOLD Int. Bioweinpreis 2018</p>	<p>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></p>	<p>0,375l</p>
<p>2009 Eiswein TRESTERBRAND</p>	<p>Edler hochprozentiger und hochkarätiger Tresterbrand, gebrannt von der renommierten Schnapsbrennerei Gölles. In Italien bekannt als sogenannter Grappa. <i>Alkohol 42% Vol.</i></p>	<p>0,5 l 1 l</p>
<p>NEU Roter Traubensaft Blauer Zweigelt Trauben</p>	<p>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>ernstferisch gepresst • ohne Zuckerzusatz</i></p>	<p>0,98 l</p>
<p>Rotweinessig Hildegard Blauer Zweigelt & Roesler</p>	<p>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></p>	<p>0,5 l 5 l</p>

Versand Österreich

6er Karton € 8,- // 12er Karton € 10,- // 18er Karton € 14,50
versandkostenfrei ab 60 Weinflaschen

Versand EU

Preis auf Anfrage

Bestellen

Telefon 0699 11164988
Email info@weingut-biohoflang.at

Internet

www.weingut-biohoflang.at

Alle Produkte für **Veganer geeignet**.