**WEISSWEINE - TROCKEN**

**Julchen 2023**

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 6,2 g/l, Restzucker 1,4 g/l

Cuvée aus Weißburgunder, Grüner Veltliner, Muskat Ottonel, frisch-fruchtiges Bukett mit herb-frischer Note

 **LEIDER AUSGETRUNKEN!**

**Welschriesling 2023**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold**

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,8 g/l, Restzucker 1,2 g/l

zartgrüne Farbe, spritziges, fruchtiges Bukett, zartherber Abgang

 **0,75 l**

**Grüner Veltliner 2023**

Alk. 12,5 Vol. %, Säure 5,6 g/l, Restzucker 1,2 g/l

kristallklar funkelnd, zarte Fruchtaromen mit duftig-pfeffriger Note

 **0,75 l**

**Sauvignon Blanc 2023**

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 5,8 g/l, Restzucker 1,8 g/l

blassgelbe Farbe, grasig-würzige Bukett Note, saftige, vornehme Säure

 **0,75 l**

**Gelber Muskateller 2023**

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 7,2 g/l, Restzucker 3,1 g/ l

grünlich-gelbe Farbe, traubig ausgeprägtes Muskatbukett, pikant-rassige Säure

 **0,75 l**

**WEISSBURGUNDER 2023**

Alk. 12,50 Vol. %, Säure 6,1 g/l, Restzucker 1,6 g/l

elegantes Bukett, angenehme Säurestruktur, geprägt von Apfel- u. Zitrusnoten, verleiht frischen Touch

 **0,75 l**

**CHARDONNAY 2023**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold**

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 5,7 g/l, Restzucker 2,9 g/l

strohgelbe Farbe, vollmundig und extraktreich, elegante Säurestruktur

 **0,75 l**

**WEINE - HALBTROCKEN**

**Muskat Ottonel 2023** - halbtrocken

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 6,0 g/l, Restzucker 12,0 g/l

hellgelbe Farbe, intensiv-fruchtiges Bukett, elegantes Zucker-Säurespiel

 **0,75 l**

**Rosé 2023** - 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 2021** – halbtrocken

Alk. 13,0 Vol. %, Säure 5,2 g/l, Restzucker 13,1 g/l

dunkelrote Farbe, feines fruchtiges Bukett, milder Abgang

**0,75 l**

**FRIZZANTE/PETNAT**

**Frizzante Weiß 2022** – 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 2022** – trocken

Alk. 12,0 Vol. %, Säure 6,3 g/l, Restzucker 20,0 g/l

prickelnd fruchtiger Frizzante aus der Zweigelt/

Blaufränkisch-Traube

 **0,75 l**

**PETNAT (Pétillant Naturel) 2023**

Pétillant Naturel bedeutet so viel wie „natürlich sprudelnd, prickelnd“. Eine lebhafte Perlage sorgt in Verbindung mit einer animierenden Säure für Trinkfluss. Unkompliziert, authentisch, spannend.

**Sorten:** Sauvignon Blanc oder

 Pinot Noir Rose

**Ausbau: V**ergoren in der Flasche **Säuregehalt:** 6,0 g/l

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

 **0,75 l**

**ROTWEINE - TROCKEN**

**St. Laurent 2021**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Gold**

Alk. 14,0 Vol. %, Säure 5,2 g/l, Restzucker 1,8 g/l

kräftige dunkelrote Farbe, fruchtiges Bukett, samtiger trockener Abgang

 **0,75 l**

**BLAUFRÄNKISCH 2022**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold**

Alk. 13.5 Vol. %, Säure 4,3 g/l, Restzucker 1,0 g/l

glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen,

harmonisch, nuancenreicher Geschmack

 **0,75 l**

**Zweigelt 2022**

Alk. 13,5 Vol. %, Säure 4,3 g/l, Restzucker 3,8 g/l

kräftig rubinrote Farbe, samtiger Abgang, Bukett erinnert an Beerenfrüchte

 **0,75 l**

**Pinot Noir 2021**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Gold**

Alk. 14,0 Vol. %, Säure 4,9 g/l, Restzucker 1,3 g/l

leuchtende, rubinrote Farbe, vollmundiger Wein, langer, feinherber Abgang

 **0,75 l**

**RESERVEWEINE – TROCKEN**

**WEISSBURGUNDER Reserve 2022**

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold**

Alk. 14,0 Vol. %, Säure 3,7 g/l, Restzucker 2,2 g/l

helles Goldgelb, ein Hauch von Blütenhonig, gelbe Tropenfrucht, Karamell, cremige Textur, kraftvoll

 **0,75 l**

**Cuvée Selection 2021**

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 2021**

Alk. 15,0 Vol. %, Säure 4,6 g/l, Restzucker 0,7 g/l

dunkles Rubingranat, Aroma von dunklen Beeren und Nougat, rauchige Würze, kraftvoll, reife Tannine. Ein Wein mit großem Lagerpotential.

 **0,75 l**

**SÜSSWEINE**

**Sämling 88 SPL 2021** - süß

Alk. 10,5 Vol. %, Säure 8,2 g/l, Restzucker 60,1 g/l

goldgelbe Farbe, feines, intensiv-fruchtiges Bukett, rassige Säure

 **0,75 l**

**SAUVIGNON BLANC SPL 2023–** süß

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2024: Gold**

Alk. 11,0 Vol%, Säure 5,6 g/l, Restzucker 73,1 g/l

hellgelbe Farbe, Duft von Stachelbeeren und Holunderblüten mit üppig fruchtigem und pikantem Charakter

  **0,75 l**

**MERLOT 2023** – süß

Alk. 9,0 Vol. %, Säure 6,8 g/l, Restzucker 82 g/l

leuchtend rubinrote Farbe, zartfruchtige Aromen, samtig, harmonischer Geschmack

 **0,75 l**

**Sämling 88 SPL 2022** - süß

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Finalist**

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**

**Muskat Ottonel SPL 2022-** süß

**BGLD WEINPRÄMIERUNG 2023: Gold**

Alk. 8,5 Vol. %, Säure 6,2 g/l, Restzucker 106 g/l

goldgelbe Farbe, intensiv-fruchtiges Bukett elegantes Zucker-Säurespiel

 **0,75 l**

**Sämling 88 TBA 2012** - süß

**SELECTION SÜSSES GOLD BGLD 2013**

Alk. 11,0 Vol. %, Säure 8,5 g/l, Restzucker 128,1 g/l

goldgelbe Farbreflexe, elegante Botrytistöne, Anklänge von Pfirsich und reifer Marille, cremig am Gaumen mit guter Säurestruktur

 **0,375 l**

**LANDWEINE/TRAUBENSAFT**

Welschriesling 1 l

Grüner Veltliner 1 l

Landwein rot 1 l

Traubensaft Weiß 1 l

**SONSTIGES**

Heiling Gläser

Geschenkkarton

Holzkisten 0,75 l 2er/3er

**Weinliste 2024**