

„Brot zum Leben –

Wein zur Freude“

| | | | |
|--|-------------------------------|---|--------|
| <p>St.Laurent Qualitätswein • Trocken</p> | 2007 | <p>Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Weichsel und Waldbeernoten. Feinwürzig mit einladenden Fruchtnuancen. Speiseempfehlung: Gebratenes Rindfleisch u. Wildgerichte. Trinktemp.: 12°C • für Diab. geeignet • RZ 1,3 • 12vol%Alc. • Säure 4,8g/l</p> | 0,75 l |
| <p>Blauer Zweigelt Qualitätswein • Trocken</p> <p>SIEGEL awc vienna 2009 international wine challenge</p> | 2007 | <p>Ein klassischer Zweigelt: Fruchtig, Kirscharomatisch in der Nase. Vollmundig und saftig: sanft haftend am Gaumen. Dunkle Beeren geben sich ein Stelldichein mit herzhafter Aromatik von reifen Zwetschken u. Weichseln. Ein Wein zum Genießen Speiseempfehlung: Ragout und Wildgerichte Trinktemp.: 12°C • für Diab. geeignet • RZ 1,4 • 12,5vol%Alc. • Säure 4,5g/l</p> | 0,75 l |
| <p>Zweigelt - Cabernet Sauvignon Qualitätswein • Trocken</p> <p>GOLD 2005Int. Bioweinpreis 2007 Biofach Nürnberg SILBER awc Vienna 2009 international wine challenge</p> | 2007 | <p>Der Geschmack saftiger reifer Trauben, ergänzt durch markante Noten schwarzer Kirschen, sowie Schokolade und Paprika verleihen diesem Wein eine filigrane Komplexität, welche eine perfekte Kombination mit gereiftem Käse ergibt.</p> <p>Speiseempfehlung: Kräftige Suppen Gebr. Kalb, Schwein, Kaninchen; Wildschwein, Fasan Trinktemp.: 14°C • für Diab. geeign • RZ 2,3g • 13vol%Alc. • Säure 4,9g/l</p> | 0,75 l |
| <p>Cabernet Sauvignon Qualitätswein • Trocken <i>Kaiserberg</i></p> <p>SILBER awc vienna 2009 international wine challenge</p> | 2006 2007 | <p>Eine Komposition aus Frucht und Würze. Kirschen, Waldbeeren, roter Paprika, aber auch Nuancen von und exotischen Gewürzen geben sich ein Stelldichein. Unterstützt von kräftigen Tanninen, sowie sorgsam eingesetztem Eichenholz präsentiert sich ein Wein von Größe und Eleganz. Speiseempfehlung: Wildgeflügel, Burgunderrindsbraten, gebratenes Rindfleisch(Steak, Chateaubriand);Lamm Trinktemp.: 15°C • für Diab. geeignet • RZ 2,7g • 13,5vol%Alc. • Säure 4,9g/l</p> | 0,75 l |
| <p>Remontenreiter Blauer Zweigelt Qualitätswein • Trocken GOLD Landesprämierung Bgl. 2006 SILBER Int. Bioweinpreis 2006 Biofach Nürnberg SILBER awc Vienna 2009 international wine challenge</p> | 2004 2006 April 2010 | <p>Opulente Zweigeltfrucht in der Nase, Zwetschken, Sauerkirschen sowie dezente Karamelltöne verbinden sich elegant mit markanten Holznoten. Am Gaumen kraftvoll und erwachsen, kräftige, gut integrierte Säure; ausgeprägte typische Weichsel- und Pflaumen-noten, elegante Räucheraromatik; im Hintergrund wieder Karamell und Bitterschokolade; dezente., aber durchaus spürbare Tannine. Hat Potential. Tipp: Länger dekantieren. Dekantieren: 7 Stunden Speiseempf.: Wildragout, Kräftiges Wildgeflügel; Burgunder Rindsbraten Trinktemp.: 15°C • für Diab. geeignet • RZ 1,3g • 13vol%Alc. • Säure 4,6g/l</p> | 0,75 l |
| <p>Rosè - Bl. Zweigelt Qualitätswein • Halbtrocken</p> <p>SIEGEL awc Vienna 2009 international wine challenge</p> | 2009 ab April 2010 | <p>In der Nase überwiegen fruchtig- beerige Eindrücke. Beeindrucken-des Duftspiel. Am Gaumen besticht eine opulente Beerenfrucht (Himbeere, Erdbeere), stimmig unterlegt von dezenter Restsüße. Tipp: Nicht zu kalt genießen! Speiseempfehlung: Passt perfekt zu fruchtigen Desserts, Obstkuchen und Fruchteis Trinktemp.: 12-13°C • RZ 11,2g • 12,5vol%Alc. • Säure 5,9g/l</p> | 0,75 l |

| | | | |
|--|-----------------------------------|--|--------|
| Welschriesling Qualitätswein • Trocken EMPFEHLUNG Int. Bioweinpreis 2008 Biofach Nürnberg | 2008 | Welschriesling eine typisch burgenländische Weißweinsorte. Strahlendes Hellgelb. In der Nase verführerisch duftend nach reifen grünen Äpfeln mit einer leichten Gewürznote. Geschmackig – süffig mit ausgeprägten Noten von Golden Delicious, Litschi und einem frischen Hauch von Zitrus. Macht lange Spaß im Mund Speiseempf.: Allein als Aperitif, zu Salaten und Fischgerichten (auch mit asiatischem Einschlag) Trinktemp.: 8-10°C • für Diab. geeign. • RZ 2g • 12,5vol%Alc. • Säure 5,6g/l | 0,75 l |
| Chardonnay Qualitätswein • Halbtrocken SILBER awc Vienna 2009 international wine challenge | 2008 2009 April 2010 | Leuchtendes Gelb. Straffe, typische Chardonnay - Nase nach Ananas, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Nüssen. Vollmundig – mild, die verspielte Fruchtigkeit setzt sich fort. Apfel und Kiwi im Vordergrund. Mittlerer Abgang. Speiseempfehlung: Salate, Spargel, , Kalbfleisch sowie zu allen exotischen Gewürzen Trinktemp.: 8-10°C • RZ 8,9g • 13,5vol%Alc. • Säure 6,1g/l | 0,75 l |
| Töchterl Muskat Ottonel Qualitätswein • Trocken EMPFEHLUNG Int. Bioweinpreis 2008 Biofach Nürnberg | 2008 | Sattes Gelb mit verspielten orangerosa Reflexen. In der Nase dezenter Muskatton, Quitten und Feigen sowie exotische Gewürze. Am Gaumen geschmeidige Würze, elegante Säure, Äpfel, Kiwi & grüne Ribisel unterlegt mit feiner Muskat-Aromatik. Speiseempfehlung: Aperitif, aber auch zu fruchtigen Desserts, gebackenen Apfelspalten mit Zucker und Zimt Trinktemp.: 9-10°C • RZ 5,7g • 13,5%Alc. • Säure 4,5g/l Mein LIEBLINGSWEIN zum BIOJUBILÄUMSPREIS - 25% | 0,75 l |

PRÄDIKATSWEINE

| | | | | |
|--|------|--|--|-------|
| Pinot Gris Trockenbeerenauslese Prädikatswein • Süß | 2001 | GOLD Landesprämierung Bgld. 2003 VINUM prämiiert DE VINOTOP 2005 | Int. Bioweinpreis 2006 Biofach Nürnberg | 0,375 |
| Triumph des Lichts Pinot Gris Trockenbeerenauslese Prädikatswein • Süß SILBER Int. Bioweinpreis 2006 Biofach Nürnberg & SILBER awc vienna2006 international wine challenge | 2004 | Eine Fruchtextplosion von Zitrusfrüchten, Birnen, Ananas; ergänzt durch den Geschmack kandierter Früchte, aber auch Aromen von Tee, Bergamotte sowie Gewürznelke und Weingartenpflirsichen. Wirkt durch seine feinen Petroltöne schon erstaunlich reif, wird noch lange Zeit große Freude bereiten. Speiseempfehlung: Aperitif, Gänseleber; Mandelparfait mit frischen Feigen und konzentrierter Erdbeersauce an Baiser. Trinktemp.: 9 - 11°C • RZ 161,4 • 11,5vol%Alc. • Säure 8,1g/l Potential für lange Lagerung von 20 bis 50 Jahren. | | 0,375 |

Traubensaft und Essig

| | | |
|--|---|-------------|
| Roter Traubensaft aus der Bl. Zweigelttraube | Sehr fruchtbetont, Johannisbeere im Vordergrund, danach ein Beeren - Potpourri (Himbeere, Brombeere...). | 1 l |
| Hildegard Weinessig Cuveé | Tiefes Goldgelb, aus ausgewählten Weiß- und Rotweinsorten nach klassisch biologischen Gärverfahren hergestellt. Vergoren und ausgebaut von der Essigmanufaktur GÖLLES . | 0,5l 5 l |

Biohof Lang - Biologischer Weinbau seit 1984

Danke für ihr Interesse an der Weinliste für 2010.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesen erlesenen Tropfen.

Ihre Familie Lang
Ihre Familie Lang

Weingut Biohof LANG

Erzherzog Friedrich Strasse 13
 A - 7131 HALBTURN
 Tel.: +43 (0)2172 8765 Fax: DW 20
 Mobil: +43 (0)699 11164998
verkauf@weingut-biohoflang.at
www.weingut-biohoflang.at