

„Brot zum Leben –

Wein zur Freude“



WEINLISTE 2011

<p>NEU: Blaufränkisch – Merlot Qualitätswein • Trocken SILBER AWC Vienna 2011 EMPFEHLUNG Int. Bioweinpreis 2011</p>	<p>2009</p>	<p>In der Nase saftig und traubig, reife, dunkle Beeren, ein Hauch von Wald. Am Gaumen erfrischend jugendlich; leichte, in Aromen von Brombeeren eingebettete Säure, Kirschen im Abgang. Speiseempfehlung: Perfekt zu Hase im Speckmantel und zu gerösteter Lammleber mit Hirscharten • optimale Trinktemperatur: 12°C Weindaten: RZ 1g • 12,5vol%Alc. • Säure 4,4g/l • für Diabetiker geeignet</p>	<p>0,75</p>
<p>Blauer Zweigelt Qualitätswein • Trocken SIEGEL prämiert AWC Vienna 2009 International Wine Challenge</p>	<p>2009</p>	<p>Ein klassischer Zweigelt: Feinfruchtig in der Nase, angenehme Würze am Gaumen und dunkle Waldbeeren geben sich ein Stelldichein mit herzhaften Kirschnuancen im Abgang; süffig, ein guter Wein zum Genießen. Speiseempfehlung: Ragout und Wildgerichte • opt. Trinktemperatur: 12°C Weindaten: RZ 1,1g • 12,5vol%Alc. • Säure 4,6g/l • für Diabetiker geeignet</p>	<p>0,75 l</p>
<p>Zweigelt - Cabernet - Sauvignon Qualitätswein • Trocken SILBER AWC Vienna 2011 GOLD 2005 SILBER AWC Vienna 2009 SILBER MUNDUSvini Biofach Nürnberg Int. Bioweinpreis 2010</p>	<p>2009</p>	<p>Der Duft saftiger Weichseln, ergänzt durch beerig-würzige Aromen nach Johannisbeeren u. Paprika zeichnen diesen besonderen Wein aus. Im Mund ergeben eben diese Geschmackstöne von Sauerkirschen, dunklen Beeren sowie zarten Kräuternoten ein ganz spezielles Geschmackserlebnis, rund und voll. Optimal zu Burgunder Rindsbraten, oder einfach so für einen gemütlichen Abend zu zweit. Speiseempfehlung: Kräftige Suppen, Gebr. Kalb, Schwein, Kaninchen; Wildschwein, Fasan • optimale Trinktemperatur: 14°C Weindaten: RZ 1,3g • 13vol%Alc. • Säure 4,9g/l • für Diabetiker geeignet</p>	<p>0,75 l</p>
<p>Cabernet Sauvignon Qualitätswein • Trocken <i>Kaiserberg</i> EMPFEHLUNG Int. Bioweinpreis 2011 SILBER Int. Bioweinpreis 2010</p>	<p>2008</p>	<p>Saftige Brombeeren umschmeicheln die Nase, der Duft von gekochten Früchten und Kakao runden den ersten Eindruck ab. Im Mund gibt sich dieser Wein füllig und erwachsen, würzige Aromen nach Paprika und Chili verbinden sich mit einer kräftigen Tanninstruktur zu einer typisch französischen Stilistik mit viel Potential für die nächsten Jahre. Eine exzellente Begleitung zur kräftigen mexikanischen Küche. Speiseempfehlung: Wildgeflügel, Burgunder Rindsbraten, gebratenes Rindfleisch wie Steak oder Chateaubriand, Lamm • opt. Trinktemp.: 15°C Weindaten: RZ 1,2g • 13vol%Alc. • Säure 4,5g/l • für Diabetiker geeignet</p>	<p>0,75 l</p>
<p>Remontenreiter Blauer Zweigelt Qualitätswein • Trocken GOLD 2004 BGLD-Prämierung 2006 SILBER Biofach Nürnberg Int. Bioweinpreis 2006 SILBER AWC Vienna 2009 International Wine Challenge</p>	<p>2006</p>	<p>Klassische Bordeaux-Nase, Zwetschken, maskulin, traubig; mit Noten von Leder und Tabak. Am Gaumen kraftvoll und erwachsen, stoffig gut integrierte Säure; fruchtig, pflanzlich, kräftige Tannine. Reifehöhepunkt bis Ende 2014 Tipp: Länger dekantieren Speiseempfehlung: Wildragout, kräftiges Wildgeflügel, Burgunder Rindsbraten Optimale Trinktemperatur: 15°C Weindaten: RZ 1g • 13,5vol%Alc. • Säure 5,6g/l • für Diabetiker geeignet</p>	<p>0,75 l</p>
<p>Rosè - Blauer Zweigelt Qualitätswein • Halbtrocken SILBER Int. Bioweinpreis 2010 <i>Bald ausgetrunken!</i></p>	<p>2009</p>	<p>In der Nase ein erdbeeriger Duft mit feiner Würze, am Gaumen dominieren Himbeeren, Brombeeren und Waldbeeren. Elegant verpackte Süße. Fröhlich leicht aber gehaltvoll. Tipp: Nicht zu kalt genießen! Speiseempfehlung: Fruchttige Desserts, Obstkuchen und Fruchteis Optimale Trinktemperatur: 12 - 13°C Weindaten: RZ 10,4g • 12vol%Alc. • Säure 5,2g/l</p>	<p>0,75 l</p>
<p>Grüner Veltliner</p>		<p>Qualitätswein • Trocken <i>Ausgetrunken!</i></p>	<p>0,75 l</p>

<p>Welschriesling Qualitätswein • Trocken</p> <p>SIEGEL prämiert AWC Vienna 2011</p>	2010	<p>Ein jugendlich frischer Duft nach grünen Äpfeln und Zitronengras umspielt die Nase. G'schmackig – süffig mit kräftiger Säurestruktur; deutliche Zitrustöne in Verbindung mit Aromen knackiger Äpfel und einer leichten Exotik ergeben einen leichten, typischen Aperitif für warme Sommertage.</p> <p>Speiseempfehlung: Knackiger Blattsalat mit frischen Sommerkräutern und Putenstreifen; Zitronengras-Garnelenspieße • opt. Trinktemperatur: 8 - 10°C</p> <p>Weindaten: RZ 1g • 12vol%Alc. • Säure 7,2g/l • für Diabetiker geeignet</p>	0,75 l
<p>Chardonnay Qualitätswein • Trocken</p> <p>GOLD Int. Bioweinpreis 2010</p>	2009	<p>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.</p> <p>Speiseempfehlung: Salate, Spargel, Kalbfleisch sowie zu allen exotischen Gewürzen • optimale Trinktemperatur: 8 - 10°C</p> <p>Weindaten: RZ 7,9g • 12,6vol%Alc. • Säure 5,9g/l</p>	0,75 l
<p>Töchterl Muskat Ottonel Qualitätswein • Trocken</p>	2011	<p>In der Nase dezenter Muskatton, Quitten & Feigen sowie exotische Gewürze. Am Gaumen geschmeidige Würze, elegante Säure, Apfel, Kiwi & grüne Ribisel unterlegt mit feiner Muskat-Aromatik.</p>	0,75 l
<p>PERLWEIN Töchterl Muskat Ottonel • Trocken</p> <p>5-Sterne ausgezeichnete Bewertung vom Genussmagazin Selection</p> <p>GOLD Int. Bioweinpreis 2011</p>	2010	<p>Helles Gelb, mit feiner Perlage versehener, sehr fein nach Muskat duftender <i>Frizzante</i>. Jugendlich und frisch, freundlich und charmant, lieblich verspielt und von fruchtiger Eleganz. Ideal als Aperitif oder für gemütliche Stunden zu Zweit.</p> <p>Speiseempfehlung: Leicht gesüßte und gebackene Mehlspeisen und „einfach so“ ein prickelnder Genuss • optimale Trinktemperatur: 6 - 8°C</p> <p>Weindaten: RZ 28g • 11,5vol%Alc.</p>	0,75 l
<p>Eiswein zum Ganslstrich Prädikatswein • Süß</p> <p>GOLD Int. Bioweinpreis 2010</p>	2009	<p><i>3 Tage Hoffen und Bangen, ob denn die Temperatur passen wird. Dann endlich die Lese in den frühen Morgenstunden bei eisigen Temperaturen von -10°C. Dementsprechend groß war schließlich die Freude als dieser edle Tropfen im Fass war!</i></p> <p>In der Nase würzig traubig ,mit leichten exotischen Anklängen, dezente Säure, gewürzig nach Fenchel und dezenter Mineralik. Potential für lange Lagerung</p> <p>Speiseempfehlung: Eis mit exotischen Fruchtsoßen, Sorbets, Altwiener Mehlspeisen • optimale Trinktemperatur: 9 - 11°C</p> <p>Weindaten: RZ 174g • 9,5vol%Alc. • Säure 5,4g/l</p>	0,375l
<p>Eiswein Cabernet Sauvignon Prädikatswein • Süß</p> <p>GOLD Int. Bioweinpreis 2011</p>	2010	<p>Lebendiger Duft nach frischen Früchten, Pfirsiche und Bananen gepaart mit feinerherben Karamellnoten. Am Gaumen klare, lebendige Exotik, Mango, Litschi & Zitrusfrüchte im Vordergrund. Erfrischende, fast ausgelassene Säure unterstützt die elegante Süße; als Aperitif, zum Abschluss eines festlichen Dinners, aber auch in geselliger Runde "einfach so", zu genießen.</p> <p>Optimale Trinktemperatur: 9 - 11°C</p> <p>Weindaten: RZ 132,4g • 8,4vol%Alc. • Säure 8g/l</p>	0,375l
<p>Eiswein TRESTERBRAND</p>	2009	<p>Edler hochprozentig und hochkarätiger Tresterbrand - in Italien der so genannte „Grappa“</p> <p>Gebrennt von der renommierten Schnapsbrennerei GÖLLES</p> <p>Mit oder ohne 23-karätigen Goldsternchen. 42%vol</p>	0,375l 0,5 l 1 l
<p>Roter Traubensaft Blauer Zweigelt & Blaufränkische Traube</p>		<p>Sehr stark fruchtbetont, Johannisbeere im Vordergrund, danach ein Beeren-Potpourri von Himbeeren und Brombeeren.</p>	1 l

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesen erlesenen Tropfen!

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.com

www.weingut-biohoflang.com