

SCHAUMWEIN

2019	Schilcher Lenzante BIO	€ 10,50
Ausbau: 10 h Mazeration, spontan im Stahltank vergoren		
2016	Chardonnay BRUT Reserve*	€ 29,00
Ausbau: 18 M. kl. Holzfass, 24 M. Hefelagerung nach Methode Traditionelle, Zero Dosage		

GEBIETSWEIN

2019	Schilcher BIO	€ 8,00
Ausbau: 10 h Mazeration, spontan im Stahltank vergoren		
2019	Welschriesling BIO	€ 7,00
Ausbau: spontan im Stahltank vergoren		
2019	Weißburgunder BIO	€ 8,00
Ausbau: spontan im Stahltank vergoren		
2019	Sauvignon Blanc BIO	€ 10,50
Ausbau: spontan im Stahltank vergoren		

ORTSWEIN

2019	Weißburgunder Leutschach BIO	€ 13,50
Boden: sandiger Opok, Ausbau: 6 M. spontan im kl. Holzfass vergoren		

RIEDENWEIN

2018	Sauvignon Blanc Ried Hohenegg **	€ 21,00
Boden: Kalkmergel – Konglomerat, Ausbau: 18 M. spontan im gr. Holzfass vergoren Ertrag: 1 Fl. / Stock, Flasche: Kork und unfiltriert		
2018	Welschriesling Ried Hohenegg **	€ 25,00
Boden: Kalkmergel – Konglomerat, Ausbau: 18 M. spontan im kl. Holzfass vergoren Ertrag: 1 Fl. / Stock, Flasche: Kork und unfiltriert		
2017	Chardonnay Ried Remschnigg **	€ 25,00
Boden: sandiger Opok, Ausbau: 22 M. spontan im kl. Holzfass vergoren Ertrag: 0,5 Fl. / Stock, Flasche: Kork und unfiltriert		

PRÄTIKATSWEIN

2019	Welschriesling Auslese BIO	€ 25,00
Ausbau: spontan im Glasballon vergoren, 9,1 g/l Säure, 161 g/l RZ		

Verkaufs- und Lieferhinweise:

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

BIO Betrieb, Kontrollstellencode: AT - BIO – 402

* konventionelles Erzeugnis **Wein aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

