

Frei Haus Preisliste 2022

SCHAUMWEIN

2019 BRUT Felix BIO € 30,00

Ausbau: 12 M. kl. Holzfass, 19 M. Hefelagerung nach Methode Traditionelle, Zero Dosage

Klassik

2022 Junker BIO € 8,50

2021 Welschriesling BIO € 7,50

2021 Sauvignon Blanc BIO € 10,50

2021 Gelber Muskateller BIO € 10,50

Natural Wine

2020 Welschriesling vom Opok BIO € 18,00

Boden: sandiger Opok mit Konglomerat, Ausbau: 18 Monate spontan im kleinen Holzfass vergoren, Ertrag: 1 Fl. / Stock, Abfüllung: unfiltriert im April 2022

2021 Weißburgunder vom Opok BIO € 18,00

Boden: sandiger Opok, Ausbau: 12 Monate spontan im kleinen Holzfass vergoren, Ertrag: 0,5 Fl. / Stock, Abfüllung: unfiltriert im Oktober 2022

2021 Gelber Muskateller vom Opok BIO € 18,00

Boden: sandiger Opok, Ausbau: 6 Monate spontan im kleinen Akazienholzfass vergoren, Ertrag: 1 Fl. / Stock, Abfüllung: unfiltriert im April 2022

2020 Sauvignon Blanc vom Opok BIO € 21,00

Boden: sandiger Opok mit Konglomerat, Ausbau: 18 Monate spontan im großen Holzfass vergoren, Ertrag: 1 Fl. / Stock, Abfüllung: unfiltriert im April 2022

2020 Chardonnay vom Opok BIO € 30,00

Boden: sandiger Opok, Ausbau: 22 Monate spontan im kleinen Holzfass vergoren, Ertrag: 0,5 Fl. / Stock, Abfüllung: unfiltriert im Oktober 2022

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



Weingut Sternat Lenz • Carina und Herbert Sternat
Remschnigg 17, 8463 Leutschach a. d. Weinstr., Austria
www.sternat-lenz.com • weingut@sternat-lenz.com