

Preisliste Handel / Wirte Jahrgang 2024/25

	Endkunde ab Hof		Handel / Wirte	
	excl.	inkl. 13%	excl.	inkl. 13%
Grüner Veltliner Classic	7,26 €	8,2 €	6,05 €	6,84 €
Grüner Veltliner	12,83 €	14,5 €	10,18 €	11,5 €
Gemischter Satz	10,18 €	11,5 €	8,48 €	9,58 €
Gelber Muskateller	8,67 €	9,8 €	7,23 €	8,17 €
Frizzante	11,5 €	13 €	9,2 €	10,4 €
Schankwein 1 l	5,75 €	6,5 €	4,43 €	5 €
Traubensaft 0,25 l	2,5 €	3€ (inkl. 20%)	1,67€	2€ (inkl. 20%)
Traubensaft 1 l	5,42 €	6,5€ (inkl. 20%)	4,17 €	5€ (inkl. 20%)
Tresterbrand 0,2 l	12,5 €	15€(inkl.20%)	8,75€	10,5€(inkl.20%)

GV Classic 2024

Alk.: 12,5 vol%
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 2,3 g/l



Ein trinkfreudiger Weingenuss mit gutem Säuregerüst und Würzigkeit am Gaumen. Ungemein süffig, absolut stimmig. Passt ideal zu regionaler Jause und Frischkäse.

Gelber Muskateller 2025

Alk.: 11 vol%
Säure: 7,2 g/l
Restzucker: 5,6 g/l



Unser beliebter Muskateller ist nach spätfrostbedingter Pause wieder verfügbar. Er erfreut den Gaumen mit seiner jugendlichen, nicht zu lauten Aromatik. Präsentiert sich fruchtig mit entsprechendem Säurespiel.

Gemischter Satz 2024

Alk.: 12,5 vol%
Säure: 5,0 g/l
Restzucker: 2,2 g/l



Interessanter Gemischter Satz basierend auf Grauburgunder umrahmt von Gelbem und Rotem Muskateller aus unserem Jungweingarten „Moahof“. 70 % GB; 20 % GM; 10 % RM

Grüner Veltliner 2023

Alk.: 13,5 vol%
Säure: 4,1 g/l
Restzucker: 5,9 g/l



Ein außergewöhnlicher Jahrgang: reif, aromatisch, kräftig. Gediegener Vertreter von Sorte und Herkunft. Elegant, balanciert, höchst angenehm zu trinken. Passt gut zu Kalbswienerschnitzel und Forelle Müllerin.

Frizzante

Alk.: 12,5 vol%
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: 22,2 g/l



Prickelnder Trinkgenuss aus einem Cuvée von Sauvignon Blanc und Frührotem Veltliner. Mit 22 g Restzucker für Männer ansprechend und für Frauen sowieso perfekt.

