nössing

Linie Bisamberg

Die Linie Bisamberg steht für mittelstrukturierte, fruchtbetonte und rebsortentypische Weine; um das Klima und die Böden des Bisamberges gut wider zu spiegeln werden die Weine im Stahltank ausgebaut, und auf Holzeinsatz verzichtet; nur der Rotwein wird zum Zweck der Malolaktik im gebrauchten Holz gelagert.

- **Grüner Veltliner**
- **Weißer Burgunder**
- **Chardonnay**
- **Wiener Gemischter Satz - DAC**
- **Riesling**
- **Rosé**
- **Zweigelt „Die letzten Tropfen der Menschheit“**

Lagen- und Reserveweine

Die Lagen- und Reserveweine werden nicht jedes Jahr gekeltert, nur wenn der Jahrgang dem Anspruch der Weine Genüge verschafft, finden sie den Weg in die Flasche; alle Weine sind spontan vergoren und bis zum Abfüllen ungeschwefelt auf der Feinhefe gelagert.

- **Chardonnay Reserve**
  im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens ein Jahr im Holzfass
- **Grüner Veltliner „Breiten“**
  im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens zwei Jahre im Holzfass
- **Grauer Burgunder**
  im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens zwei Jahre im Holzfass
- **Cuvée Bisamberg**
  ca. zwei Drittel Chardonnay und ein Drittel Weißer Burgunder
  im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens zwei Jahre im Holzfass
- **Riesling Reserve**
  drei Jahre auf der Hefe gelagert, kein Holzeinsatz
- **Riesling Jungenberg Steinfass**
  der Riesling Jungenberg Steinfass wird direkt im Granitfass spontan vergoren.
- **„Pure Burgundy“ Orange Wine aus Chardonnay, Weißer und Grauer Burgunder**
  „Pure“ weil ohne jegliche Zusätze wie Sulfite und unfiltriert, trüb.
  Die Trauben wurden im Ganzen vergoren, dann 2 Jahre im 500 Liter Allier Holzfass gelagert.
- **ROT (Cuvée CS, ME)**
  Die einzelnen Rebsorten werden entsprechend der Reife getrennt gelesen, offen im Bottich vergoren und nach dem Pressen im neuem Holzfass gelagert.

Schaumwein

- **Winzersekt Rosé, Extra Brut, (Zweigelt, Pinot Noir)**
  Flaschengärung, anschließend drei Jahre Hefelagerung

Ab Hof Preisliste

Linie Bisamberg

0,75 Liter	Grüner Veltliner	BIO	2023	€ 11,00
0,75 Liter	Weißer Burgunder	BIO	2023	€ 11,00
0,75 Liter	Chardonnay	BIO	2023	€ 11,00
0,75 Liter	Wiener Gemischter Satz - DAC	BIO	2022	€ 11,00
0,75 Liter	Riesling	BIO	2019	€ 13,00
0,75 Liter	Rosé	BIO	2022	€ 10,00
0,75 Liter	Zweigelt - Die letzten Tropfen der Menschheit	BIO	2021	€ 13,50

Lagen- und Reserveweine

0,75 Liter	Grüner Veltliner Breiten	2016	€ 29,00
0,75 Liter	Riesling Reserve	2015	€ 24,00
0,75 Liter	Riesling Jungenberg Steinfass	2018	€ 35,00
0,75 Liter	Chardonnay Grande Reserve	2018	€ 24,00
0,75 Liter	Cuvée Bisamberg	2016	€ 32,00
0,75 Liter	Grauer Burgunder	2017	€ 28,00
0,75 Liter	"Pure Burgundy" Orange Wine	2017	€ 35,00
0,75 Liter	„ROT“ (Cuvée CS, ME)	2020	€ 34,00
0,75 Liter	Blauer Burgunder	2021	€ 45,00

Schaumwein

0,75 Liter	Winzersekt Rosé	2017	€ 27,00

Süßwein

0,5 Liter	Beerenauslese Blauer Burgunder	2018	€ 18,00

BIO Zertifiziert: AT- BIO - 402

Alle Preise sind Netto, exkl. 13% (bzw. beim Sekt 20%) UST, Angebot gültig bis September 2024

Weinbau Nössing

Mobil: +43 699 11659723
www.manuelnoessing.com, weinbau@manuelnoessing.com