



**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	<b>Grüner Veltliner</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 11,00</b>
0,75 Liter	<b>Weißer Burgunder</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 11,00</b>
0,75 Liter	<b>Chardonnay</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 11,00</b>
0,75 Liter	<b>Wiener Gemischter Satz - DAC</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 12,00</b>
0,75 Liter	<b>Riesling</b>	<b>BIO</b>	2019	<b>€ 13,00</b>
0,75 Liter	<b>Rosé</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 11,00</b>
0,75 Liter	<b>Zweigelt - Die letzten Tropfen der Menschheit</b>	<b>BIO</b>	2021	<b>€ 13,50</b>

## Lagen- und Reserveweine

0,75 Liter	<b>Grüner Veltliner Breiten</b>		2016	<b>€ 29,00</b>
0,75 Liter	<b>Riesling Reserve</b>		2015	<b>€ 24,00</b>
0,75 Liter	<b>Riesling Jungenberg Steinfass</b>		2018	<b>€ 35,00</b>
0,75 Liter	<b>Chardonnay Grande Reserve</b>		2019	<b>€ 25,00</b>
0,75 Liter	<b>Cuvée Bisamberg</b>		2016	<b>€ 32,00</b>
0,75 Liter	<b>Grauer Burgunder</b>		2017	<b>€ 28,00</b>
0,75 Liter	<b>"Pure Burgundy" Orange Wine</b>		2017	<b>€ 35,00</b>
0,75 Liter	<b>„ROT“ (Cuvée CS, ME)</b>		2020	<b>€ 34,00</b>
0,75 Liter	<b>Blauer Burgunder</b>		2021	<b>€ 45,00</b>

## Schaumwein

0,75 Liter	<b>Winzersekt Rosé</b>		2017	<b>€ 29,00</b>
------------	------------------------	--	------	----------------

## Süßwein

0,5 Liter	<b>Beerenauslese Blauer Burgunder</b>		2018	<b>€ 18,00</b>
-----------	---------------------------------------	--	------	----------------

**BIO Zertifiziert: AT- BIO - 402**

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

**Weinbau Nössing**

Mobil: +43 699 11659723

[www.manuelnoessing.com](http://www.manuelnoessing.com), [weinbau@manuelnoessing.com](mailto:weinbau@manuelnoessing.com)