



**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 Ganztraubengepresst, spontan vergoren und bis zum Abfüllen ungeschwefelt auf der Feinhefe gelagert.

- **Chardonnay Grande Reserve**  
im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens ein Jahr im Holzfass
- **GRÜN: Grüner Veltliner, Ried Breiten Grande Reserve**  
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 Grande Reserve**  
ca. zwei Drittel Chardonnay und ein Drittel Weißer Burgunder  
im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens zwei Jahre im Holzfass
- **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 aus Cabernet Sauvignon und Merlot**  
Die einzelnen Rebsorten werden entsprechend der Reife getrennt gelesen, offen im Bottich vergoren und nach dem Pressen im neuem Holzfass gelagert.
- **SCHWARZ: Blauer Burgunder**  
Ganztraubenpressung, spontane Fermentierung bei kühlen Temperaturen und 5 Wochen im offenen Bottich.  
3 Jahre Lagerung im Holzfass.

## Schaumwein

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

# Ab Hof Preisliste

## Linie Bisamberg

0,75 Liter	<b>Grüner Veltliner</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 12,00</b>
0,75 Liter	<b>Weißer Burgunder</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 12,00</b>
0,75 Liter	<b>Chardonnay</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 12,00</b>
0,75 Liter	<b>Wiener Gemischter Satz - DAC</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 13,00</b>
0,75 Liter	<b>Riesling</b>	<b>BIO</b>	2020	<b>€ 14,00</b>
0,75 Liter	<b>Rosé</b>	<b>BIO</b>	2023	<b>€ 12,00</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>GRÜN: Grüner Veltliner Breiten Grande Reserve</b>		2016	<b>€ 29,00</b>
0,75 Liter	<b>Riesling Jungenberg Steinfass</b>		2018	<b>€ 35,00</b>
0,75 Liter	<b>Chardonnay Grande Reserve</b>	<b>BIO</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 aus Cabernet Sauvignon, Merlot</b>		2020	<b>€ 34,00</b>
0,75 Liter	<b>SCHWARZ: Blauer Burgunder</b>	<b>BIO</b>	2021	<b>€ 45,00</b>

## Schaumwein

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

## Süßwein

0,5 Liter	<b>Beerenauslese Blauer Burgunder</b>		2018	<b>€ 16,00</b>
-----------	---------------------------------------	--	------	----------------

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

Alle Preise sind Brutto, inkl. 13% (bzw. beim Sekt 20%) UST, Angebot gültig bis September 2025

**Weinbau Nössing**

Mobil: +43 699 11659723

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