## HILL WINE BOOK





#### DER VISIONÄR LEO HILLINGER

#### KLARE ENTSCHEIDUNGEN BEENDEN DIE JAHRE DER NEUGIER.

Europa, Kalifornien, Südafrika, Australien, Neuseeland. Zurück in die Heimat. Zu seinen Wurzeln und zu den besten Böden für ausgezeichnete Weine.

#### NATURNÄHE ALS LEBENSPHILOSOPHIE.

Im Mittelpunkt steht für Leo Hillinger immer das Produkt. Die Liebe zur Natur und die Verbundenheit zu seiner Herkunft prägen sein Schaffen. Innovative Wege und außergewöhnliche Methoden bestimmen seinen Lebensweg.





# UNSERE WEINE

## JEDER WEIN IM WEINGUT LEO HILLINGER TRÄGT SEINEN PERSÖNLICHEN CHARAKTER IN SICH.

Geprägt durch seine Herkunft, gereift unter sorgfältiger Pflege. Erst im Zusammenspiel zwischen Klima, Boden, Rebe und sanfter Bearbeitung entfalten die Trauben ihr Potenzial. Darauf legt man im Weingut Leo HILLINGER besonderen Wert. Denn nur die besten Bedingungen bringen die besten Weine hervor. Mehr als 100 Hektar bewirtschaftet Leo Hillinger rund um den Neusiedler See in der Region Leithaberg.

Mit dem besonderen Blick auf jede Sorte. Und dem besonderen Blick auf jede Lage. So entstehen im Einklang mit der Natur unverwechselbare Weine, die sich als ideale Begleiter für viele Lebenslagen präsentieren und die Vielfalt des Nordburgenlandes widerspiegeln.



#### DIE SEELE DES WEINES

#### AUS ERDE UND SONNE ENTSTEHT DIE SEELE DES WEINES.

Die Kunst des Kellers übt respektvolle Zurückhaltung vor der Natur und dominiert niemals über die natürliche Magie des ursprünglichen Terroirs.

#### BESTE LAGEN UND BIOLOGISCHE BEWIRTSCHAFTUNG.

Diese Besonderheiten zeichnen den burgenländischen Musterbetrieb aus. Das Weingut Leo HILLINGER zählt zu den größten Bio-Weinproduzenten im Top-Qualitätssegment in Österreich. Die Kraft der unveränderten Frucht lässt hier preisgekrönte Spitzenweine von natürlich samtiger Fülle und Weichheit für die ganze Welt entstehen.



#### DIE FÜNF WEINKATEGORIEN

Unsere Philosophie "more than wine" kommunizieren wir mit unseren fünf Weinkategorien, die durch den Geschmack und Charakter des jeweiligen Weines ein besonderes Lebensgefühl vermitteln. Lassen Sie unsere Weine auf den nachfolgenden Seiten zu Ihnen sprechen!



## **PRICKELND**

In einer lustigen Runde fühle ich mich am wohlsten. Wenn es etwas zu feiern gibt, bin ich die perfekte Einstimmung auf besondere Momente – passend zu deiner Stimmung, überschäumend vor Lebensfreude und bereit für spontane Aktionen in jeder Lebenslage. Lassen wir gemeinsam die Korken knallen.

FEIERN WIR
DAS LEBEN.



# Secco Muskat Ottonel

Der Secco Muskat Ottonel sprudelt vor fruchtigduftenden Nuancen und verströmt dabei Pfirsich-, Orangen- und Muskataromen.

Der Gaumen präsentiert sich ebenfalls frisch, lebendig und nicht zu süß.

Ein idealer Aperitif mit großem Trinkvergnügen!

## **PRICKELND**

### **DETAILS**

AUSBAU: Stillwein im Stahltank vergoren und anschließend mit Kohlensäure versetzt

ALKOHOLGEHALT: 12%

SERVIERTEMPERATUR: 5° C

TRINKTEMPERATUR: 5 - 7° C

SÄURE: 6,7 g/l

RESTZUCKER: 18,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif

LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre

(1) SULFITE ENTHALTEN



# Secco Rosé Pink Ribbon Edition

Sanft prickelnd und fein fruchtig – das ist die HILL Secco Rosé Pink Ribbon Edition!

Der Duft erinnert an Erdbeeren, der Gaumen präsentiert sich erfrischend mit einer überaus eleganten Perlage, die Säure ist gut integriert und das Finish harmonisch.

100 % Pinot Noir

Wussten Sie, dass das Weingut Leo HILLINGER seit vielen Jahren die Krebshilfe unterstützt? Als offizieller Pink Ribbon Partner haben wir unserem Secco Rosé Pink Ribbon Edition ein eigenes Etikett gewidmet.



## **PRICKELND**

#### **DETAILS**

AUSBAU: Stillwein im Stahltank vergoren und anschließend mit Kohlensäure versetzt

ALKOHOLGEHALT: 11,5 % SERVIERTEMPERATUR: 5 °C TRINKTEMPERATUR: 5 - 7 °C SÄURE: 6,7 g/l

RESTZUCKER: 18,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 3 Jahre



# HILL Brut Rosé

Helles, zartes Rosa mit pfirsichfarbenem Kern und strammer, kräftiger Perlage.

Erfrischende Noten von Erd- und Himbeeren. Leichte Anflüge von Brioche- und Zitrusaromen.

Am Gaumen intensiviert die frische Säure die Frucht und verleiht dem Gesamteindruck einen stützenden Esprit.

Dadurch werden die Aromen sehr differenziert wahrnehmbar und der Sekt wirkt frisch und feingliedrig.

Der Abgang ist mittellang, herrlich frisch und macht Lust auf den nächsten Schluck.

100 % Zweigelt

## **PRICKELND**

### **DETAILS**

AUSBAU: trocken, Grundwein, 2. Gärung, Liqueur de tirage zugefügt, 9 Monate auf der Hefe, degorgiert

ALKOHOLGEHALT: 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 6 - 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 6,4 g/l

RESTZUCKER: 5,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Beef Tartar, helles Fleisch und Fisch

**LAGERPOTENTIAL**: 5 Jahre

(i) SULFITE ENTHALTEN



## HILL Brut Reserve

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen und einer feinen, konstant aufsteigenden Perlage – so präsentiert sich der HILL Brut Reserve im Glas.

In der Nase entfalten sich Aromen von Brioche, grünem Apfel und getrockneten Zitrus- und Orangenschalen, untermalt von der Frucht roter Beeren.

Eingebettet in ein elegantes Wechselspiel zwischen Säure und Perlage setzen sich diese Aromen am Gaumen fort.

Schließlich hinterlässt der lange, balancierte und frische Abgang einen sehr kompakten Eindruck.

Ein stilvoller Begleiter, der zu allen Gelegenheiten Freude bereitet.

50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

#### **PRICKELND**

#### **DETAILS**

AUSBAU: Grundwein "liqueur de tirage" zugefügt, 2. Gärung in der Flasche, 53 Monate auf der Hefe, degorgiert am 7. Dezember 2020

ALKOHOLGEHALT: 12 %

SERVIERTEMPERATUR: 6 - 8 °C

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

SÄURE: 5,8 g/l

RESTZUCKER: 1,8 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif, helles Fleisch und Dessert

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre

(i) SULFITE ENTHALTEN



#### DIE ARCHITEKTUR DES WEINGUTS

#### KRAFTVOLLES MITEINANDER.

Tief in den Hang gebaut um eins mit der Natur zu sein, zeigt sich das Weingut schon von der Ferne. Ausgestattet mit modernster Kellertechnik und ästhetisch vereint präsentieren sich neue Barriquefässer, hergestellt aus feinstem französischen Eichenholz, große Holzfässer aus Österreich und Edelstahltanks. Eine leicht wirkende Brücke, die den Blick auf den darunterliegenden Barriquekeller freilässt, verbindet den Degustationsraum HILL Lounge mit dem multifunktionellen Eventbereich.

#### WEITBLICK FÜR IHRE VISIONEN.

Das Team vom Weingut Leo HILLINGER macht jede Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis. In der kubusförmigen Degustationslounge wird Ihr Event in einem erstklassigen Design präsentiert. Weinverkostungen und Betriebsführungen runden das Rahmenprogramm Ihrer Veranstaltung perfekt ab.



## FRISCH & FRUCHTIG

Ich bin dein optimaler Begleiter, wenn du einen lockeren Abend mit Freunden verbringen willst, du wieder einmal Lust hast, über die Stränge zu schlagen und nach der ersten Flasche schon die zweite in der Warteschleife steht – denn der Abend ist noch jung und in guter Gesellschaft darf es von meiner angenehmen Begleitung ruhig einmal ein Glaserl mehr sein.

GENIESSE MICH UND VERGISS DEN ALLTAG.



# Grüner Veltliner

Der Grüner Veltliner präsentiert sich im Glas in hellem Goldgelb mit frischer, jugendlicher Nase und dem Duft von grünem Apfel und 7itrone

Am Gaumen entwickelt er etwas Würze, vor allem in Form des für den Veltliner charakteristischen weißen Pfeffers.

Getragen wird das leicht exotische Aroma von gut stützender, frischer Säure und rundem Körper.

Eleganter, mittlerer Abgang.

### FRISCH & FRUCHTIG

#### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: gekühlt im Edelstahltank vergoren, 3 Monate Feinhefelager, danach 2 Monate Tanklager



**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 8 °C TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

**SÄURE**: 5,2 g/l

RESTZUCKER: 3,2 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: asiatische Gerichte, Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel



LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre





# Welschriesling

Im Glas zeigt sich der Welschriesling in mittlerem Strohgelb mit leichten grünen Reflexen

Die dezent verspielte Nase spiegelt das zarte Aroma von Südfrüchten, Heublumen und reifem, rotem Apfel wider.

Dies setzt sich am Gaumen in der feingliedrigen Struktur fort, umspielt von floralen Aromen.

Die gut integrierte, animierende Säure unterstützt den angenehmen, mittleren Abgang.

Der Welschriesling präsentiert sich als Wein mit strukturiertem feinem Körper und angenehmer Frische, der jetzt die optimale Trinkreife besitzt.

#### FRISCH & FRUCHTIG

### **DETAILS**

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, kühl im Edelstahltank

vergoren und ausgebaut

**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 8 °C

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

**SÄURE**: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: leichte Gerichte,

Geflügel und sommerliche Salate

LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre



# Chardonnay

Der Chardonnay drückt seine ausgeprägte Reife farblich durch helles Goldgelb im Glas aus.

Die Nase ist geprägt von exotischen Aromen: Banane, Papaya und Zuckermelone, aber auch ein Hauch von Zitrone, Pfeffer und Heublume.

Am Gaumen setzen sich Banane, Papaya und Heublumen fort und ergeben getragen von einer reifen Säure einen feinen Mix aus Frucht und Eleganz.

Der Abgang ist geführt von Heublumen und Pfeffer von guter mittlerer Länge.

#### FRISCH & FRUCHTIG

#### **DETAILS**

ANBAU: biologisch



AUSBAU: zu 100 % im Stahltank vergoren, 2 Monate Vollhefe mit zeitweiligem Aufrüh-

ren der Hefe



**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 10 °C TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

**SÄURE**: 4,0 g/l

RESTZUCKER: 4,5 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Salate, Fisch und

Geflügel



LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre





# Gelber Muskateller

Der blumige, fruchtige Muskateller zeigt sich im Glas in leichtem Strohgelb.

In der ausgeprägten, verspielten Nase entwickelt sich der Duft von exotischen Früchten wie Mango, Banane und Lychee sowie Rosen und Stachelbeeren.

Der Geruch spiegelt sich auch am Gaumen wider, der auch den fruchtigen Geschmack der Muskatellertrauben aut präsentiert.

Der trockene, fruchtige Muskateller wird von animierender Säure getragen.

Der angenehme Duft belebt den Trinkfluss mit einem frischen, mittleren Abgang.

#### FRISCH & FRUCHTIG

#### **DETAILS**

ANBAU: biologisch

AUSBAU: im Edelstahltank vergoren,

3 Monate Vollhefelager

**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 7 °C

TRINKTEMPERATUR: 7 - 10 °C **SÄURE**: 6,6 g/l

RESTZUCKER: 6,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif, sommer-

liche Gerichte und Salatvariationen

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre



# Sauvignon Blanc

Der Sauvignon Blanc präsentiert sich im Glas in mittlerem Strohgelb mit grünen Reflexen.

Die deutlich ausgeprägte Nase gibt den Duft nach Stachelbeere und Holunder, gemähtem Gras und grünem Paprika, sowie floralen Aromen wie Kornblume preis.

Diese entfalten sich am Gaumen zu einer wahren Aroma-Explosion, eingebettet in einen erfrischenden, mittleren Körper.

Die fruchtbetonte Linie setzt sich im ausdrucksstarken Abgang fort.

#### FRISCH & FRUCHTIG

#### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: im Stahltank kühl bei 13 - 15 °C vergoren, Gärdauer 5 Wochen, 3 Monate Feinhefe



**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 8 °C TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

**SÄURE**: 6,0 g/l

RESTZUCKER: 5,4 g/l

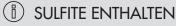


SPEISEEMFPEHLUNG: Terrassenwein, zu

leichten Gerichten und Spargel



LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre





# HILL Liter Grüner Veltliner

Die bekannteste Weißweinsorte aus Österreich präsentiert sich in einem hellen Gelb mit grünen Reflexen.

In der Nase entfalten sich typisch würzige Noten nach Pfeffer.

Ein idealer Begleiter für leichte Speisen wie Salat oder auch zu Fischgerichten.

### FRISCH & FRUCHTIG

### **DETAILS**

AUSBAU: Gärung und Ausbau im Edelstahltank

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 8 °C

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

SÄURE: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 3,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Salat, Fisch und Hauerjause

**LAGERPOTENTIAL**: 3 Jahre

# HILL SPRIZZ White

In der Nase zeigen sich Papaya, Mango, Limette und ein Hauch von Holunder, die am Gaumen fortgeführt ein prickelndes Geschmackserlebnis ergeben.

HILL SPRIZZ-Erfrischung garantiert!

## FRISCH & FRUCHTIG

## **DETAILS**

AUSBAU: trocken



**ALKOHOLGEHALT:** 6 % SERVIERTEMPERATUR: 7 °C TRINKTEMPERATUR: 7 - 10 °C



SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif und BBQ

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre





# Small HILL White

Mittleres Strohgelb und deutliche grüne Reflexe unterstreichen die Jugendlichkeit dieser leichten Cuvée aus 70 % Welschriesling, 20 % Sauvignon Blanc und 10 % Gelber Muskateller.

Im fruchtig frischen Duft zeigt sich ein Hauch von Muskat.

Das harmonische Zusammenspiel von Säure und Frucht am Gaumen verleihen diesem Wein ein hohes Trinkvergnügen.

70 % Welschriesling, 20 % Sauvignon Blanc, 10 % Gelber Muskateller

#### FRISCH & FRUCHTIG

#### **DETAILS**

AUSBAU: im Edelstahltank vergoren, 2 Monate Feinhefe

ALKOHOLGEHALT: 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 7 °C
TRINKTEMPERATUR: 7 - 10 °C
SÄURE: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 4,7 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif, Picknick, Sushi und sommerliche Salate

**LAGERPOTENTIAL:** 2 bis 3 Jahre

(i) SULFITE ENTHALTEN



# Small HILL Sweet

Eine feine Trockenbeerenauslese aus 50 % Welschriesling und 50 % Chardonnay.

Goldgelbe strahlende Reflexe, der Duft erinnert dezent an Honig und Rosinen.

Dichte Struktur und trotzdem viel Frische zeichnen diesen perfekten Dessert- und Käsewein aus.

50 % Welschriesling, 50 % Chardonnay

#### FRISCH & FRUCHTIG

## **DETAILS**

AUSBAU: süß

**ALKOHOLGEHALT:** 8,5 % SERVIERTEMPERATUR: 8 °C TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

**SÄURE**: 7,2 g/l

RESTZUCKER: 221,4 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Dessert- und Käse-

variationen

LAGERPOTENTIAL: 15 bis 20 Jahre

(1) SULFITE ENTHALTEN



# Small HILL Rosé

Dieser Roséwein überzeugt nicht nur durch seinen beerig-fruchtigen Duft und Geschmack, auch optisch ist er mit seinem kräftigen Rosa bis Hellrot schon beim Betrachten ein vollkommener Genuss

Durch seine knackige und gut integrierte Säure ist dieser Wein aus 50 % Zweigelt, 25 % St. Laurent und 25 % Pinot Noir der perfekte Sommerbegleiter.

### FRISCH & FRUCHTIG

### **DETAILS**

AUSBAU: trocken, Mostgewinnung durch Saftentzug beim Pinot Noir und Ganztraubenpressung beim St. Laurent und Zweigelt, im Edelstahltank vergoren und ausgebaut

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 7 °C
TRINKTEMPERATUR: 7 - 10 °C

**SÄURE**: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 4,0 g/l

 $\gamma$  SPEISEEMFPEHLUNG: Terrassenwein, Salat

und Shrimpscocktail

**LAGERPOTENTIAL**: 2 Jahre



# Small HILL Red

Wunderbar weiche und geschmeidige Cuvée aus 50 % Merlot, 25 % Pinot Noir und 25 % St. Laurent.

Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und – zart im Hintergrund – Schokolade. Der Gaumen präsentiert sich vollmundig und harmonisch.

Ein Wein, der sich jeder Speise perfekt anpasst.

#### FRISCH & FRUCHTIG

### **DETAILS**

AUSBAU: trocken, im Edelstahltank vergoren, 10 % gebrauchtes Barrique

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 14 °C
TRINKTEMPERATUR: 14 - 16 °C
SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 4,4 g/l

3 SPEISEEMFPEHLUNG: Pasta und würzige

Fischgerichte

**LAGERPOTENTIAL:** bis zu 3 Jahre



# Blaufränkisch

Mit intensiv rubinrotem Kern und kurzem. violettem Rand präsentiert sich dieser Blaufränkisch leicht erdig und würzig.

Die Nase ist geprägt vom Duft nach Heidelund Brombeeren sowie Zimtnelke und Pfeffer.

Nelken und Heidelbeeren sowie eine dezente Erdigkeit treten auch am fruchtigen Gaumen auf.

Mit trockener, animierender Säure und griffigem Tannin zeigt dieser Rotwein einen festen Körper mit würzigem, langem Abgang.

#### FRISCH & FRUCHTIG

#### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Maischevergoren im Stahltank, 1/3 gebrauchtes Holz für





**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 12 °C TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C

**SÄURE**: 5,3 g/l

RESTZUCKER: 4,8 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Fleischgerichte, Hauerjause, rustikale Speisen und Pastagerichte

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre

(f) SULFITE ENTHALTEN



# Zweigelt

Der Zweigelt zeigt sich im Glas mit purpurrotem Kern und leichten violetten Reflexen

Die fruchtige Nase gibt die Aromen von dunklen Kirschen und Brombeeren frei.

Das Kirscharoma setzt sich am Gaumen fort und wird durch weiche, samtige Tannine sowie angenehme Säure getragen.

Der fruchtige, mittlere Abgang unterstreicht den charmanten Charakter dieses Zweigelt.

#### FRISCH & FRUCHTIG

#### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Maischegärung im Stahltank mit regelmäßiger Remontage



**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 % SERVIERTEMPERATUR: 10 °C TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

**SÄURE:** 5,1 g/l

RESTZUCKER: 6,3 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Pastete, Beef Tartar

und Rindercarpaccio



LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre





# HILL Liter Zweigelt

Rubinrot mit einem kräftigen Kern.

Am Gaumen findet man fruchtige Noten nach Weichseln und Kirschen.

Die Tannine sind sehr weich und geschmeidig.

## FRISCH & FRUCHTIG

## **DETAILS**

AUSBAU: trocken, Gärung und Ausbau im Edelstahltank

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 14 °C

TRINKTEMPERATUR: 14 - 16 °C

SÄURE: 5,0 g/l

RESTZUCKER: 4,5 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Rustikale Speisen

LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre

(1) SULFITE ENTHALTEN



# HILL Liter Zweigelt Lieblich

Mittleres Rubinrot mit leicht zartem Rand schmeichelt dem Auge.

Reife, samtige, rotbeerige Frucht mit Anklängen von Wald- und Himbeere.

Am Gaumen widerspiegeln sich die vollreifen, roten Beerenfrüchte mit angenehmer Restsüße.

Ein Wein für den täglichen Genuss mit geschmeidigem Trinkfluss.

### FRISCH & FRUCHTIG

## **DETAILS**

AUSBAU: lieblich, Gärung und Ausbau im Edelstahltank

**ALKOHOLGEHALT:** 12 % SERVIERTEMPERATUR: 10 °C TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C **SÄURE**: 4,4 g/l

RESTZUCKER: 20,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Desserts und Käse

LAGERPOTENTIAL: 3 bis 4 Jahre

**SULFITE ENTHALTEN** 



## TRENDY

Begleite mich zu meinen Ursprüngen – stell dir den glasklaren Sternenhimmel in Südafrika vor, der sich sanft in den reifen Trauben widerspiegelt. Ganz natürlich zeige ich mich und möchte dich mit meiner Originalität überraschen. Erforsche mich in meiner reinsten Form und spüre den Unterschied.

>>> BEGLEITE MICH AUF NEUEN WEGEN.



# Chardonnay Lieblich

Im Glas zeigt sich dieser liebliche Chardonnay mit einer satten, goldgelben Farbe.

Die Aromatik in der Nase ist geprägt von einer exotischen Aromatik nach Ananas, Banane und zarten Anklängen nach Honigmelone. Dieses Geschmacksbild setzt sich auch am Gaumen saftig fort.

Der liebliche Restzuckergehalt wird unterstützt von der feinen Säure zu einem vollmundigem Trinkerlebnis mit langem Abgang.

#### TRENDY

#### **DETAILS**

ANBAU: biologisch

AUSBAU: zu 100 % im Stahltank

vergoren

**ALKOHOLGEHALT:** 12 % SERVIERTEMPERATUR: 10 °C TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

**SÄURE**: 4,3 g/l

RESTZUCKER: 19,5 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Salate, Fisch und

Geflügel

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre



## Blanc de Noir

Der Weißwein aus Pinot Noir präsentiert sich in blassem Strohgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Die animierend duftende Nase spiegelt Ribisel und rote Beeren wider, die von einer feinen Zitrusfrische unterlegt ist.

Die roten Beeren kommen auch am Gaumen zum Ausdruck, weitere pflanzliche Aromen unterstreichen die Komplexität.

Der lange, frische Abgang animiert zu einem zweiten Schluck.

Weißwein aus 100 % Pinot Noir

#### TRENDY

#### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: Pinot Noir, gleich gepresst, im Stahltank bei 13 - 15 °C vergoren,

2 Monate auf der Feinhefe



**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 % SERVIERTEMPERATUR: 8 °C TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

**SÄURE**: 7,0 g/l

RESTZUCKER: 6,4 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG:

klassischer Kalbsrollbraten, zarte Maispoulardenbrust & cremige Pastagerichte

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre



# Constantia HILL White

In Leo Hillingers "zweiter Heimat" Südafrika wachsen die Trauben für den Constantia HILL White, der von Leo Hillinger gemeinsam mit Alexander Waibel und Winemaker Justin Van Wyk vinifiziert wird.

Im Glas zeigt sich der Wein aus den klassischen weißen Bordeauxtrauben Sauvignon Blanc und Sémillon in mittlerem Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. Die fruchtige Nase besticht durch eine klare Holunderfrucht unterlegt von zartem Paprika und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen setzt sich die Holunderfrucht fort, sie wird unterstützt von einer Cremigkeit und angenehmen Trinkfluss. Die Säure stützt den Wein ohne dabei aufdringlich zu erscheinen und zeigt eine Frische von Zitrus. Der mittlere Abgang zeigt sich sehr balanciert und regt den sofortigen Wunsch nach einem zweiten Schluck.

80 % Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon

Der Wein ist entsprechend dem südafrikanischen Herkunftssystem "Wine of Origin – WO" als Wein vom "cool climate" Weinbaugebiet Constantia klassifiziert.

#### TRENDY

#### **DETAILS**

 $\Lambda$ 

AUSBAU: trocken

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

**SÄURE**: 5,3 g/l

RESTZUCKER: 1,4 g/l



**SPEISEEMFPEHLUNG:** Fisch, asiatische Gerichte, helles Fleisch, Meeresfrüchte und

Salatvariationen



LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre





# Constantia HILL Red

Zweimal im Jahr reist Leo Hillinger nach Südafrika, wo er gemeinsam mit Alexander Waibel und Winemaker Justin Van Wyk die Weine Constantia HILL Red und White vinifiziert

Die ungewöhnliche Zusammensetzung von Petit Verdot, Malbec, Merlot und Cabernet Sauvignon verleiht dem Constantia HILL Red nicht nur ein intensives, dunkles Purpur, das von einem kurzen, violetten Rand umgeben ist. Die Kombination trägt auch zu seiner intensiven Nase nach schwarzen Johannisbeeren, reifem Paprika, Brombeeren und Heidelbeeren bei, worunter sich auch die Aromen von Brennnesseln und getrockneten Früchten mischen. Am Gaumen entfaltet der Wein seine trockene, saftige und stützende Säure, geprägt durch einen festen Körper. Die Paprika- und Beerentöne treten erneut am Gaumen auf, wo sich auch reife Vanille und eine zarte Röstaromatik zeigen. Beim animierenden, kräftigen, vollmundigen, langen Abgang zeigt der Wein seine Größe.

42 % Petit Verdot, 27 % Merlot, 17 % Malbec, 14 % Cabernet Sauvignon

Als "Wine of Origin" ist Constantia HILL Red in Südafrika als Wein mit geschützter Herkunft klassifiziert.

#### **TRENDY**

#### **DETAILS**

AUSBAU: trocken, 12 Monate im französischem Barriquefass gereift

ALKOHOLGEHALT: 14,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 13 °C
TRINKTEMPERATUR: 13 - 15 °C
SÄURE: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: dunkles Fleisch,
Steak und gereifter Käse

LAGERPOTENTIAL: 8 bis 10 Jahre



# Minga Rot

Dunkles Rubinrot mit kurzem Rand, im Duft voller Brombeeren, Johannisbeeren und Zwetschkenröster zart unterlegt von Frische.

Am Gaumen präsentiert sich die Brombeere und Johannisbeere in voller Reife, unterstützt von einem vollen Körper und reifem, fülligem Tannin das sich rund und harmonisch in den Wein integriert.

Die gut integrierte Säure begleitet den langen Abgang in einer perfekten Balance mit dem fruchtbetonten Charakter.

Ein Wein voller Harmonie und Geschmeidigkeit.

50 % Merlot, 25 % Zweigelt, 25 % Blaufränkisch

#### **TRENDY**

### **DETAILS**

AUSBAU: trocken, Maischegärung im Stahltank ca. 4 Wochen, danach ca. 12 Monate gebrauchtes Holz, Cuvéetierung und erneut ca. 8 Wochen im Stahltank

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 %

**SERVIERTEMPERATUR:** 11 - 13 °C

TRINKTEMPERATUR: 13 °C

**SÄURE**: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: dunkles Fleisch, Wildgerichte, Rindfleisch, kräftige und deftige Speisen

**LAGERPOTENTIAL**: 6 Jahre

(i) SULFITE ENTHALTEN



## ERDVERBUNDEN

Nimm dir Zeit für mich, denn ich habe Jahre damit verbracht, die Natur in mich aufzunehmen und möchte dich gerne spüren lassen, wie schön es ist, Stunden in der Sonne zu verbringen. Lehn dich zurück und komm zur Ruhe. Ich hatte das Glück in den besten Lagen des Nordburgenlands aufzuwachsen.

DIE KRAFT DES BODENS

GEBE ICH GERNE AN

DICH WEITER.



## HILLSide White

Intensives Strohgelb mit zartem rosa Ton. Die Nase zeigt ein breites Band an möglichen Aromen

Reife Ananas, Mango und Litschi sind klassische, bekannte Fruchtaromen. Besonders sind die Aromen von karamellisierten Mandeln und süßem Popcorn.

Am Gaumen zeigt sich der Wein rund, vollmundig und sehr exotisch. Schokobananen, Litschi und Ananas unterstützt durch die moderate Säure und den reifen Gerbstoff ergeben eine aufregende Mixtur.

Diese Mixtur aus unterschiedlichen Eindrücken setzt sich in einem langen, cremigen und wärmenden Abgang fort.

70 % Grauburgunder, 15 % Chardonnay, 15 % Gelber Muskateller

#### ERDVERBUNDEN

#### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: circa 6 Stunden Maischestandzeit, vergoren im Edelstahl, Gärdauer circa 4 Wochen, Vollhefelager circa 2 Monate, Feinhefelager circa 4 Monate



**ALKOHOLGEHALT:** 13 %

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 9 °C TRINKTEMPERATUR: 10 - 11 °C

**SÄURE**: 4,8 g/l

RESTZUCKER: 4,6 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Polenta, gegrillte Spareribs, Roastbeef mit Sauce Tartare



LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre





# Grüner Veltliner Terroir

Der Grüner Veltliner Terroir gibt schon in der Nase die Besonderheiten seiner Herkunft von den Hängen des Leithagebirges wieder.

Im Glas zeigt er sich in mittlerem Strohgelb. Der Duft von intensiven, exotischen Früchten -Mango, Honigmelone und Physalis – ist durch Aromen von reifem Apfel, klarer Mineralität und Nuancen von Zimt unterlegt.

Auch am Gaumen setzt sich diese Aromen-Vielfalt fort, getragen von erfrischender, stützender und reifer Säure

Der vollmundige, an Biskuit erinnernde Körper endet in einem langen, harmonischen, balancierten Abgang.

Der Grüne Veltliner Terroir wächst in ausgewählten Lagen an den Hängen des Leithabergs. Das besondere Klima, alte, tief verwurzelte Reben und die schonende Bearbeitung verleihen diesem Wein seine besondere Charakteristik.

### ERDVERBUNDEN

### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: selektive Ernte von Hand, Maischestandzeit circa 12 Stunden, Spontangärung im großen Holz, Vollhefelager circa 4 Monate, Feinhefelager circa 10 Monate,





**ALKOHOLGEHALT:** 12 % SERVIERTEMPERATUR: 9 °C TRINKTEMPERATUR: 9 - 11 °C

**SÄURE**: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 1,0 q/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Pastete, Fisch, helles Fleisch und fernöstliche Küche



LAGERPOTENTIAL: 8 Jahre





# Grüner Veltliner Leithaberg DAC

Unser Grüner Veltliner zeigt stolz, wo er herkommt.

Aufgewachsen an den Hängen des Leithabergs zeigt er was alte Reben, Herkunft und Hingabe zu leisten vermögen. Goldenes Strohgelb mit klaren hellen Rändern.

In der Nase dominieren zunächst reifer Weingartenpfirsich und Zitrone. Danach übernehmen schiefrig-feinwürzige Aromen vom schwarzen Pfeffer und provenzalischen Kräutern.

Am Gaumen zeigt sich der Wein perfekt balanciert. Die animierende Säure und klirrende Mineralität vermitteln sofort den Eindruck von frischem Morgentau.

Der Abgang ist geprägt von eben jener klirrenden Mineralität und steht frisch, lang und beeindruckend klar.

### ERDVERBUNDEN

### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: selektive Handlese, 16 Stunden Maischestandzeit, spontanvergoren in gebrauchten, französischen Barrique-Fässern, Gärdauer 5 Monate, circa 4 Monate Vollhefelager und weitere 12 Monate Feinhefelager



**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 % SERVIERTEMPERATUR: 9 - 10 °C TRINKTEMPERATUR: 11 - 12 °C

**SÄURE**: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 1,0 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Scampi auf Zitronengras, Wels mit Steinpilzrisotto, Made in Austria: Krautfleckerl und Schnitzel



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre





# Pinot Blanc Leithaberg DAC

Mittleres Strohgelb mit klaren hellen Rändern. In der Nase spielt unser Pinot Blanc vom Leithaberg mit den unterschiedlichsten Aromen.

Angefangen mit einer leichten Exotik nach Zuckermelone und Banane sind auch Kardamom, Haselnüsse und leichte Briochenoten deutlich wahrnehmbar. Dominiert wird die Nase jedoch von der für den Leithaberg typischen Feuersteinaromatik.

Zunächst setzt sich die feine Exotik nach Banane und Zuckermelone am Gaumen fort. Dann spürt man seine Uberzeugung und Eleganz.

Zuerst mittelkräftig, dann stärker werdend stellt sich die aus Balance frischer Säure und klarer herkunftsgeprägter Kalksteinmineralität ein.

lene Mineralität erweist sich als sehr standhaft und prägt den Abgang über die gesamte Länge.

### ERDVERBUNDEN

### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: selektive Handlese. 16 Stunden Maischestandzeit, Spontanvergoren im großen Holz, Gärdauer 4 Monate, ca. 3 Monate Vollhefelager und weitere 12 Monate Feinhefelager



**ALKOHOLGEHALT:** 12,5 % SERVIERTEMPERATUR: 9 - 10 °C TRINKTEMPERATUR: 11 - 12 °C

**SÄURE**: 4,5 g/l

RESTZUCKER: 1,0 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Rotbarbe mit Paprikacoulis, Meeresfrüchte und feine Pasta



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre





# HILLSide Red

Diese Cuvée gibt ein perfektes Zusammenspiel aus der Würze des Syrahs, der Frucht des Zweigelt und der Kraft des Merlot.

Mit dunklem Rubin und violettem Rand eröffnen sich in der Nase fruchtige, fleischige und würzige Aromen, die an Brombeeren, Himbeeren und reife Kirschen, aber auch an Selchfleisch und schwarzen Pfeffer erinnern. Dazu mischt sich die Würze von Nelken

Am Gaumen treten vor allem der Brombeerton sowie der Geschmack von schwarzem Pfeffer hervor, gepaart mit feinen Röstaromen unter sehr gut eingebundener Säure.

Der dezente Holzeinsatz trägt zu der kräftigen Tanninstruktur bei

Der lange Abgang ist kompakt gefasst. 60 % Syrah, 30 % Zweigelt, 10 % Merlot

### ERDVERBUNDEN

### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 1/3 neues Holz, 2/3 gebrauchtes Holz für 18 Monate, 6 Monate Flaschenreifung



**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 % SERVIERTEMPERATUR: 12 °C TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C

**SÄURE:** 5,3 g/l

RESTZUCKER: 6,8 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Rinderfilet, Kalbsrou-

lade, Steak und Käsevariationen



LAGERPOTENTIAL: jetzt trinkreif und 6 bis

8 Jahre lagerfähig





# Cabernet Sauvignon

Das dunkle Granatrot dieses Cabernet Sauvignon wird von einem kurzen, purpurfarbenen Rand umschlossen.

Er gibt den Duft von intensivem Cassis preis und zeigt dabei auch Anflüge von Zedernholz.

Am Gaumen entwickelt er die Aromen von dunklen Beeren und reifen Himbeeren sowie eingelegten Früchten, gepaart mit einem leichten Touch von Bourbon-Vanille und dunkler Schokolade.

Er präsentiert sich mit trockener, sehr gut stützender Säure hinterlegt.

Das Tannin ist reif und kräftig und verleiht dem Wein eine gute Struktur, die sich bis in den langen, animierenden Abgang zieht.

### ERDVERBUNDEN

### **DETAILS**



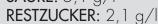
ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 5 Wochen Maischekontakt, 1/3 neue französische Eiche, 2/3 gebrauchte französische Eiche für 24 Monate



**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 12 °C TRINKTEMPERATUR: 12 °C **SÄURE**: 5,1 g/l





SPEISEEMFPEHLUNG: kräftige Wildgerichte, Steaks und Hartkäse



LAGERPOTENTIAL: 15 Jahre





## Pinot Noir Terroir

Den Pinot Noir Terroir zeichnet eine vielschichtige, elegante und anspruchsvolle Kombination aus Frucht und Noblesse aus, in der sich die Herkunft vom Leithaberg widerspiegelt.

Mittleres Granatrot, das in sanfte Ziegeltöne übergeht, gibt einen intensiv-fruchtigen Duft nach Erd- und Himbeeren und feuchtem Stein frei, der bereits von der Komplexität dieses Weins zeugt.

Die Röstaromatik, die schon in die Nase dringt, findet sich auch am Gaumen wieder, auf dem der Wein sein feines Spiel aus Erdbeere, Himbeere und roter Johannisbeere fortsetzt.

In diese Fruchtigkeit mischen sich fleischige Töne, die an zart gepökelten Prosciutto erinnern. Auf diese Gaumenfreude folgt ein langer, eleganter, jedoch fester und kompakter Abgang.

### ERDVERBUNDEN

### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 5 bis 6 Wochen auf der Maische, 1/3 neues Holz, 2/3 großes Holz für 18 Monate



**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 12 °C TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C **SÄURE**: 5,3 g/l

RESTZUCKER: 1,0 q/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Kaminwein, gereifter

Käse und Zigarre



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und noch

darüber hinaus





# Blaufränkisch Leithaberg DAC

Dieser Lagenwein zeigt sich im Glas in tiefem Rubinrot mit kurzem, violettem Rand.

In der Nase präsentiert er sich fruchtig mit Reminiszenz an Brombeeren, schwarze Kirschen und reife Erdbeeren

Diese fruchtige Struktur wird unterstützt durch den würzigen Duft von mediterranen Kräutern, dunklem Pfeffer, Muskat und Nelken.

Die klare mineralische Note spiegelt die Herkunft wider.

Die Würze, Kräuter sowie die Beerenaromen zeigen sich auch am Gaumen, wo der Wein mit fester Struktur, Mineralität und unterlegter Röstaromatik auftritt. Sattes Tannin umhüllt den kompakten Körper.

Die Komplexität des Lagenweins spiegelt sich im sehr langen Abgang mit Frische wider.

Empfehlung: 1 Stunde vor dem Trinken dekantieren.

### ERDVERBUNDEN

### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, selektive Ernte von Hand, im offenen Gärständer vergoren, Gärdauer ca. 4 Wochen, Barriquelager ca. 22 Monate; 30 % neues, 70 % gebrauchtes Holz - 50 % Barrique und 50 % 300 Liter Eichenfässer



**ALKOHOLGEHALT:** 12,5 % SERVIERTEMPERATUR: 12 °C TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C

**SAURE:** 5,7 g/l

RESTZUCKER: 2,3 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Schweinefleisch, kurz gebratenes Fleisch, Rindfleisch in Wurzelrahmsauce, Wild und Käse



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre





# Blaufränkisch

Leithaberg DAC Ried Umriss - Rust ERDVERBUNDEN

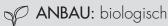
Die Farbe verläuft von einem hellen Rubinrot im Kern des Glases zu einem dunklen Samtrot, nach außen hin und endet, mit hellen klaren Rändern.

In der Nase zeigen sich sofort klare, rote Früchte. Kirschen und Johannisbeeren wirken zunächst frisch, lebendig und vor allem stabil.

Am Gaumen geben die runden, geschliffenen, kaum als solche wahrnehmbaren Tannine Kirsche und Pfeffer ein eindrucksvolles Comeback.

Der Abgang überrascht, indem er die bisherigen Eindrücke unsortiert und ungefiltert widerspiegelt. Pfeffer redet mit Frucht, Druck wird intensive Eleganz und Tannine werden kompakt und feminin. Diese unsortierten Eindrücke bleiben, verändern und fordern über Minuten.

### **DETAILS**



AUSBAU: selektive Lese von Hand, im offenen Gärständer vergoren, Maischekontakt: ca. 18 Tage, Lagerung im großen Holz

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 11,5 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 13 °C
SÄURE: 6,1 g/l

RESTZUCKER: 1,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG:

"Dieser Wein braucht kein Essen, das Essen braucht diesen Wein." Peter Zuschlag, Kellermeister Weingut Leo HILLINGER

LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre und länger

(f) SULFITE ENTHALTEN



besonderen Anlässen aufeinander und belohnen uns gegenseitig mit Anerkennung – nur wir zwei oder umgeben von Menschen, die uns am Herzen liegen. Oft warten wir Jahre auf unser erstes Zusammentreffen, denn wir beide werden mit jedem Jahr besser. Wir schätzen den reifen Geschmack, den wir beim gemeinsamen Genuss mit jedem unserer Sinne erleben, und versinken mit einem zufriedenen Lächeln in einer Aromenvielfalt.

>>> BIST, TREFFEN WIR EINANDER IN BESONDEREN MOMENTEN.



# HILL 1

Der erste Top-Wein, der das Weingut Leo HILLINGER verließ, erhielt den Namen HILL1.

Die Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt zeigt sich im Glas granatrot mit ziegelfarbigem Rand.

Aus der Nase spricht eine Vielfalt an Aromen: dunkle Früchte, schwarze Ribisel, Kirschen und Heidelbeeren, umgeben von einem zarten Balsamico- und Schwarzteeton, was dem Wein einen erdigen Duft verleiht.

Diese erdigen Aromen setzen sich am Gaumen fort, wo sich der Wein trocken, mit einer angenehm stützenden Säure und vollmundigem Tannin präsentiert.

Auch im Geschmack zeigen sich Tee-wie Balsamicoaromen sowie die Fruchttöne von Johannisbeere. Der lange Abgang hält perfekte Balance.

50 % Merlot, 25 % Blaufränkisch, 25 % Zweigelt

### **PREMIUM**

### **DETAILS**

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, 24 Monate im neuen,

französischen Holz

**ALKOHOLGEHALT:** 14 %

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

**SÄURE:** 5,3 g/l

RESTZUCKER: 1,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Steaks, gereifter

Käse oder einfach nur zur Zigarre

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und darüber

hinaus

# HILL2

Dunkles Strohgelb mit hellem klarem Rand.

In der Nase zeigt sich der HILL2 mannigfaltig. Schwarze Johannisbeeren, gemähtes Gras, einen Hauch von Lavendel und eine stabile gelbe Frucht lassen keinen Zweifel an der zu erwartenden Dimension. Wollte man nach Aromen suchen, so wären dies Lavendel, zartes Brioche und jene stabile gelbe Frucht, welche den Gesamteindruck prägen.

Es ist vor allem die Verknüpfung aus der klaren kalksteingeprägten Mineralität, der perfekten Ergänzung der beiden beteiligten Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay, die in dieser Cuvée perfekt zueinander gefunden haben und dem tragenden, jedoch kaum wahrnehmbaren Moment der gebrauchten burgundischen Barriquefässern, in denen der Wein die letzten 24 Monate verbracht hat.

80 % Sauvignon Blanc, 20 % Chardonnay

### PREMIUM

### **DETAILS**



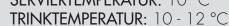
ANBAU: biologisch



AUSBAU: 4 Monate Spontangärung im gebrauchten burgundischen Barriquefass, 4 Monate Vollhefelager, 20 Monate Feinhefelager, Cuvéesaison (Blend/Verschnitt),

weitere 4 Monate im Edelstahl

**ALKOHOLGEHALT:** 13 % SERVIERTEMPERATUR: 10 °C



**SÄURE**: 5,9 g/l

RESTZUCKER: 2,1 q/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Steinpilzrisotto mit Rotbarbe, Rinderfilet mit Buschbohnen,



Wildschweinkarree mit Mango-Chutney, Forelle mit frischem Feldsalat, frische Bouil-

labaisse



LAGERPOTENTIAL: 5 bis 8 Jahre





# HILL3

Das intensive Goldgelb wie auch die Nase erinnern bei diesem Wein stark an Blütenhonig. Dazu strömt der Geruch von reifen, exotischen Früchte wie getrocknete Ananas, saftige Marille, Holunderblüte und Banane, gepaart mit dem Duft von Minze und Marille.

Am Gaumen präsentiert der HILL3 eine stützende, erfrischende Säure und einen vollen, charmanten, kräftigen Körper.

Das Honigaroma setzt sich fort und begleitet, gemeinsam mit den Aromen von Kamille und getrockneten Früchten, den nicht enden wollenden Abgang mit sehr viel Frische.

Trockenbeerenauslese

### **PREMIUM**

### **DETAILS**



ANBAU: biologisch



AUSBAU: süß, Ernte von Hand, Gärung im Edelstahl, Gärdauer circa 4 bis 5 Monate,

Fass/Tanklager circa 12 Monate



ALKOHOLGEHALT: 7,5 % SERVIERTEMPERATUR: 10 °C TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

**SÄURE**: 6,0 g/l

RESTZUCKER: 221,1 g/l



SPEISEEMFPEHLUNG: Dessert- und Käsevariationen, Schimmelkäse und Espresso



LAGERPOTENTIAL: 10 bis 20 Jahre





ICON HILL – DIE IKONE DES WEINS



# Icon HILL

### Die Ikone des Weins

Tiefdunkles Rot mit schwarzem Kern und ein kurzer violetter Rand zeigt bereits die Konzentration dieses speziellen Weins.

Im Geruch besticht der Wein mit dunklen Waldbeeren, Brombeeren, Kirschen und eingelegten Zwetschken. Unterlegt wird dieser Duft durch leichte Röstaromen, Lakritze und schwarzem Pfeffer.

Am Gaumen präsentiert der Wein seine hohe Konzentration durch ein Spiel von Waldbeeren, Brombeeren, Röstaromen und Lakritze.

Die sehr gut integrierte Säure stützt den Wein und die animierenden, feinen Gerbstoffe leiten den langen, sehr balancierten Abgang ein.

Der Icon HILL entfaltet damit sein ganzes Potential von gut 20 Jahren. Limitierte Auflage von 999 Flaschen!

Zusammensetzung der Cuvée: Streng unter Verschluss

### **PREMIUM**

### **DETAILS**

AUSBAU: trocken, Ernte von Hand, extrem geringer Ertrag, 2 Wochen Maischegärung, danach 4 Wochen Maischekontakt, BSA auf Maische, 60 Monate im neuen Holz

ALKOHOLGEHALT: 14,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 14 - 16 °C
TRINKTEMPERATUR: 16 - 18 °C
SÄURE: 6,6 g/l

RESTZUCKER: 3,3 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Steak, Tafelspitz, Schweinemedaillons, Wildgerichte, BBQ, gereifter Käse oder einfach nur puristisch im Alleingang

LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre

(1) SULFITE ENTHALTEN

## WEINLISTE SORTIERT NACH KATEGORIEN



### **PRICKELND**

Secco Muskat Ottonel Secco Rosé Pink Ribbon Edition HILL Brut Rosé HILL Brut Reserve

### FRISCH & FRUCHTIG

Grüner Veltliner
Welschriesling
Chardonnay
Gelber Muskateller
Sauvignon Blanc
HILL Liter Grüner Veltliner
HILL SPRIZZ White
Small HILL White
Small HILL Sweet
Small HILL Rosé
Small HILL Red
Blaufränkisch
Zweigelt
HILL Liter Zweigelt
HILL Liter Zweigelt Lieblich

### **TRENDY**

Chardonnay Lieblich Blanc de Noir Constantia HILL White Constantia HILL Red Minga Rot

### **ERDVERBUNDEN**

HILLSide White
Grüner Veltliner Terroir
Grüner Veltliner Leithaberg DAC
Pinot Blanc Leithaberg DAC
HILLSide Red
Cabernet Sauvignon
Pinot Noir Terroir
Blaufränkisch Leithaberg DAC
Blaufränkisch Leithaberg DAC Ried Umriss - Rust

### **PREMIUM**

HILL1 HILL2 HILL3

### DIE IKONE DES WEINS

Icon HILL

### KONSEQUENT INFORMATIV – FÜR RÜCKFRAGEN STEHEN WIR GERNE ZUR <u>VERFÜGUNG!</u>

