

Weißweine

		€
01	2017 Müller-Thurgau Kabinett (11,5/1,6/5,4)	1 l 5,50
02	2017 Weißer Burgunder Qualitätswein (12,5/1,1/6,4)	1 l 6,00
03	2017 Weißer Burgunder Kabinett (12,0/1,4/6,5)	0,75 l 7,00
04	2016 Weißer Burgunder Kabinett (12,5/1,5/6,1)	0,75 l 7,00
05	2016 Weißer Burgunder Spätlese (13,5/2,9/6,3)	0,75 l 8,50
06	2017 Grauer Burgunder Kabinett (12,5/1,1/6,2)	0,75 l 7,50
07	2016 Grauer Burgunder Kabinett (12,5/1,8/6,2)	0,75 l 7,00
08	2016 Grauer Burgunder Spätlese (13,5/1,6/5,4)	0,75 l 9,00
09	2017 Riesling Kabinett (11,5/1,9/7,1)	0,75 l 7,50
10	2017 Cabernet Blanc "Weissling" Qualitätswein (12,5/1,8/6,0)	0,75 l 7,50
11	2016 Johanniter "Goldammer" Kabinett (12,0/0,6/6,4)	0,75 l 6,00

Weißherbst

		€
12	2017 Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein (13,0/1,4/6,4)	1 l 6,00
13	2017 Spätburgunder Rosé Kabinett (11,5/1,6/6,6)	0,75 l 7,00
14	2016 Spätburgunder Rosé Kabinett (12,0/1,1/6,3)	0,75 l 7,00

Rotweine

15	2015 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein (12,5/0,6/4,8)	0,75 l 7,00
16	2016 Spätburgunder Rotwein Kabinett (12,5/1,1/4,9)	0,75 l 8,00
17	2014 Spätburgunder Rotwein Spätlese (13,0/1,0/5,5)	0,75 l 10,00
18	2015 Spätburgunder Rotwein Spätlese-Barrique(13,5/1,4/5,6)	0,75 l 14,00 0,5 l 10,00
19	2015 Spätburgunder Rotwein Spätlese-Réserve (13,5/1,9/4,9) Magnumflasche	0,75 l 14,00 1,5 l 33,00
20	2015 Spätburgunder Rotwein Auslese-Barrique (14,5/1,8/5,3)	0,75 l 20,00 0,5 l 15,00
21	2016 Cabernet Jura "Rotfuchs" Qualitätswein (12,5/3,3/5,4)	0,75 l 9,00

Spezialitäten

		€
22	Cuvée Blanc Sekt - extra brut traditionelle Flaschengärung	0,75 l 12,00
23	Trester 46 % sortenrein	0,5 l 14,00
24	Weinhefebrand 46 %	0,5 l 10,00
25	Gewürztraminerbrand 42 % 15 Jahre im Holzfäßchen gereift	0,35 l 20,00
26	Wein aus getrockneten Trauben mit natürlicher Restsüße "Süßling" (10/100/6,6)	0,375 l 20,00
27	Traubensaft vom Johanniter	1 l 3,50
28	2016 Grauer Burgunder BERG Spätlese-Barrique (13,5/1,8/5,3)	0,75 l 14,00
29	2016 Spätburgunder FELS Spätlese-Barrique (13,5/0,5/5,1)	0,75 l 18,00

V. Lang

Werte in Klammern: Alkohol/Restzucker/Säure

Die Preise
verstehen sich ab Weingut incl. MWSt., zzgl. Ver-
sandkosten. Ab 72 Flaschen erfolgt die Lieferung
"Frei Haus". Der Rechnungsbetrag ist innerhalb
14 Tagen netto zur Zahlung fällig.

Das Weingut

Das Familienweingut C. Lang wurde im Jahr 1985 von Clemens und Karola Lang gegründet. Das Leitbild war von Beginn an hochwertige sowie traditionell trockene Weine zu erzeugen. Im Vordergrund des Weinangebotes stehen die Burgundersorten sowie neue PIWIs. Unsere Weinberge liegen am südlichen Ende des Tunibergs und wachsen in der Einzellage *Munzinger Kapellenberg*.

Beim Anbau orientieren wir uns an alternativen Möglichkeiten der Bewirtschaftung. Durch ein spezielles Begrünungssystem wird die Nährstoffversorgung der Reben gesichert und gleichzeitig eine hohe Artenvielfalt im Lebensraum Weinberg erreicht. Eine unkontrollierte Ausbreitung von Schadinsekten wird durch die Förderung ihrer natürlichen Gegenspieler verhindert. Unsere Weißweine werden klassisch in Edelstahlfässern ausgebaut, wo sie zu lebendigen, fruchtigen und bekömmlichen Weinen mit sortentypischen Eigenschaften heranreifen. Die Rotweine werden traditionell auf der Maische vergoren und reifen anschließend bis zu zwei Jahre in kleinen Barriques oder großen Eichenholzfässern.

Gesamtbetrieblich legen wir hohen Wert darauf im Einklang mit der Natur und gleichzeitig wirtschaftlich zu handeln. Mit dieser Arbeitsweise und einem ressourcenschonenden Energiekonzept wird eine positive Ökobilanz erreicht.

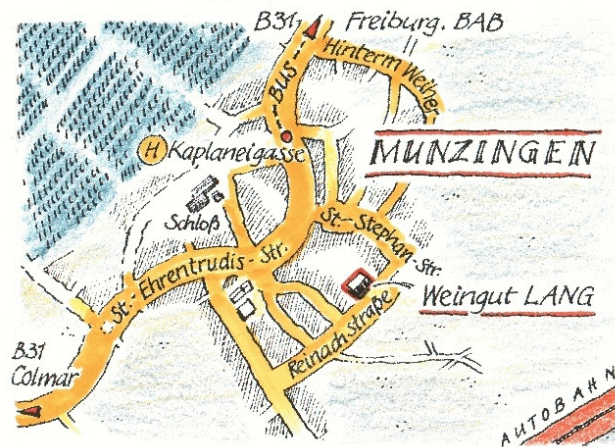
Der Charme unserer Weine resultiert aus ihrer regionalen Identität, der qualitätsorientierten weinbaulichen Erzeugung und der kreativen sowie schonenden Pflege von Most und Wein im Keller.

In unserem Gästehaus bieten wir eine separate, 85m² große Ferienwohnung an.

Ausbaugarantie

Alle Weine stammen aus umweltschonendem Weinbau und wachsen in der Einzellage Munzinger Kapellenberg. Um dem Wein als Naturprodukt gerecht zu werden, erfolgt der Ausbau nach streng qualitäts- und umweltbewussten Grundsätzen. Die Schwefelgehalte unserer Weine liegen durchweg unter den reduzierten Grenzwerten der neuen Öko-Wein-Verordnung. Bei der Vinifizierung kommen keine tierischen Schönungsmittel zum Einsatz, wodurch alle unsere Produkte vegan sind. Alle Weine werden im traditionellen Sinne trocken ausgebaut, auf den Zusatz von Süßreserve wird konsequent verzichtet.

C. Lang



Weingut Clemens Lang

C. Lang

Weingut Clemens Lang

Reinachstr. 19
79112 Freiburg-Munzingen

Telefon: 07664 5863 Fax: 59416
E-Mail: info@weingutlang.de

Volksbank Breisgau-Süd eG
IBAN: DE45 6806 1505 0019 0186 28

www.weingutlang.de

Preisliste
November 2018