

Sekt

		€
01 Cabernet Blanc Sekt - brut	0,75 l	14,00
traditionelle Flaschengärung		18,66 €/l
02 Cuvée Blanc Sekt - extra brut	0,75 l	14,00
traditionelle Flaschengärung		18,66 €/l

Lagenweine

Munzinger Kapellenberg
Weißweine

03 2024 Weißer Burgunder	0,75 l	8,50
Qualitätswein (13,0/0,7/5,2)		11,33 €/l
04 2022 Weißer Burgunder	0,75 l	12,50
ALTE REBEN		16,67 €/l
Spätlese (13,0/0,2/5,1)		
05 2024 Grauer Burgunder	0,75 l	8,50
Qualitätswein (13,0/0,6/5,1)		11,33 €/l
06 2023 Grauer Burgunder BERG	0,75 l	15,00
Spätlese-Barrique(14,0/1,1/4,3)		20,00 €/l
07 2024 Chardonnay	0,75 l	8,50
Qualitätswein (12,0/0,7/4,3)		11,33 €/l
08 2023 Chardonnay KANZEL	0,75 l	15,00
Spätlese-Barrique (13,5/0,2/5,3)		20,00 €/l

Lagenweine

Munzinger Kapellenberg
Rotweine

		€
09 2023 Spätburgunder	0,75 l	8,50
Qualitätswein (13,0/0,8/5,0)		11,33 €/l
10 2022 Spätburgunder	0,75 l	10,50
Spätlese (13,5/1,1/5,2)		14,00 €/l
11 2022 Spätburgunder	0,75 l	16,50
Spätlese-Barrique (14,0/0,8/5,4)		22,00 €/l
12 2021 Spätburgunder FELS	0,75 l	18,00
Spätlese-Barrique (13,5/0,5/5,7)		24,00 €/l

PIWI-Weine

13 2024 Johanniter "Goldammer"	0,75 l	8,00
Qualitätswein (12,0/0,6/5,1)		10,67 €/l
14 2024 Cabernet Blanc "Weissling"	0,75 l	8,00
Qualitätswein (12,5/1,2/5,9)		10,67 €/l
15 2020 Cabernet Jura "Rotfuchs"	0,75 l	10,50
Qualitätswein (13,0/2,3/6,4)		14,00 €/l

Gutsweine

		€
16 2024 Müller-Thurgau	1 l	7,50
Qualitätswein (11,5/1,1/5,0)		
17 2024 Weißer Burgunder	1 l	7,50
Qualitätswein (13,0/0,6/5,1)		
18 2023 Spätburgunder Weißherbst	1 l	7,50
Qualitätswein (12,5/0,1/5,3)		
19 2022 Spätburgunder	1 l	8,50
Qualitätswein (13,5/0,5/4,3)		
20 2024 Riesling	0,75 l	8,00
Qualitätswein (11,5/1,7/6,2)		10,67 €/l
21 2023 Rosé	0,75 l	7,50
Kabinett (12,5/0,1/5,3)		10,00 €/l

Brände

22 Weinhefebrand 42 %	0,5 l	12,00
		24,00 €/l
23 Trester 46 % sortenrein	0,5 l	16,00
		32,00 €/l

Informationen zu Zutaten
und Nährwerten:



Werte in Klammern: Alkohol / Zucker / Säure

Versandkosten: 6er Pakete 7,50 € und 12er Pakete 9,50 €.
Ab 37 Flaschen erfolgt die Lieferung per Spedition.
Frachtkostenanteil: 30 €, ab 90 Flaschen kostenlos.

Alle Produkte enthalten Sulfite.
Die Preise verstehen sich ab Weingut inkl. 19 % MWSt..

Das Weingut

Das Familienweingut C. Lang wurde im Jahr 1985 von Clemens und Karola Lang gegründet und wird von der nächsten Generation in die Zukunft geführt. Leitbild sind traditionell durchgeegorene und trockene Weine, die ihre regionale Identität hervorbringen und ihre eigene Handschrift haben.

Unsere Weinberge liegen am südlichen Ende des Tunibergs und wachsen in der Einzellage Munzinger Kapellenberg. Das geologische Fundament des Tunibergs besteht aus Kalkstein und ist über die gesamte Fläche mit einer fruchtbaren und mineralhaltigen Lössauflage überzogen. Das außergewöhnlich gute Nährstoffspeichervermögen dieser Böden kombiniert mit einem sehr milden, fast mediterranen Klima mit vielen Sonnenstunden, bietet unseren Reben exzellente Wachstumsbedingungen und kennzeichnet das individuelle Terroir unserer Weine.

Im Vordergrund des Weinangebotes stehen die Burgundersorten sowie neue PIWIs. Unsere Weißweine werden klassisch in Edelstahltanks oder Holzfässern ausgebaut, wo sie zu lebendigen, fruchtigen und gehaltvollen 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 zu handeln und eine nachhaltige Arbeitsweise in den betrieblichen Fokus zu stellen.

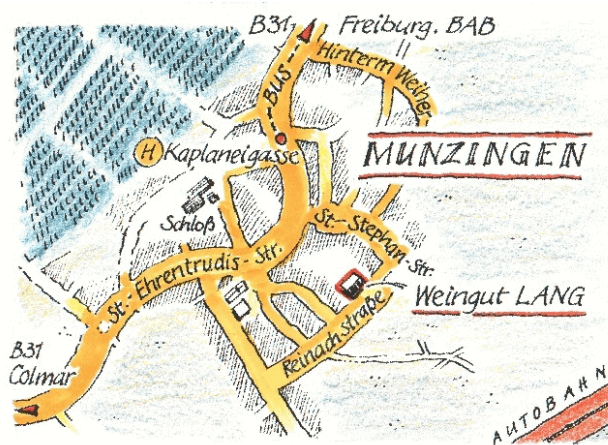
Der Charme unserer Weine resultiert aus ihrer regionalen Identität, der qualitätsorientierten weinbaulichen Erzeugung und der kreativen sowie schonenden Pflege von Most und Wein im Keller.

Ausbaugarantie

Der Ausbau unserer Weine erfolgt nach strengen qualitäts- und umweltbewussten Grundsätzen, um dem Wein als Naturprodukt gerecht zu werden.

Bei der Vinifizierung verwenden wir keine tierischen Schönungsmittel, wodurch alle unsere Produkte vegan sind. Wir bauen alle Weine durchgeegoren und trocken aus und verzichten auf den Zusatz von Zucker und Süßreserve. Die Schwefelgehalte unserer Weine liegen durchweg unter den reduzierten Grenzwerten der Öko-Wein-Verordnung.

C. Lang



Weingut C. Lang GbR

Reinachstr. 19

79112 Freiburg-Munzingen

Telefon: 07664 5863 Fax: 59416

E-Mail: info@weingutlang.de

Volksbank Breisgau-Süd eG

IBAN: DE48 6806 1505 0075 0383 05

www.weingutlang.de

Weingut Clemens Lang

C. Lang

Preisliste
März 2026