

H I L L W I N E B O O K

LEO **HILLINGER**
m o r e t h a n w i n e !



D E R V I S I O N Ä R L E O H I L L I N G E R

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.

DAS WEINGUT





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.



D I E S E E L E D E S W E I N E S

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.



D I E F Ü N F W E I N K A T E G O R I E N

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 fruchtig-duftenden 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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Aperitif

 **LAGERPOTENTIAL:** 3 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**

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 imahltank 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



SPEISEEMPFEHLUNG: Aperitif



LAGERPOTENTIAL: 2 bis 3 Jahre



SULFITE ENHALTEN



HILL Brut Reserve Rosé

Helles, zartes Rosa mit pfirsichfarbenem Kern und fein moussierender Perlage.

Fruchtig, florales Aroma in der Nase mit Anklängen nach reifem Steinobst und hellen, roten Beeren.

Am Gaumen setzt sich diese Aromatik, gestützt von der feinen Säure, weiter fort.

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

100 % Pinot Noir

PRICKELND

DETAILS

 **ANBAU:** biologisch

 **AUSBAU:** Grundwein „liqueur de tirage“ zugefügt, 2. Gärung in der Flasche, 25 Monate auf der Hefe, degorgiert

 **ALKOHOLGEHALT:** 11,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 4,8 g/l
RESTZUCKER: 4,7 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Beef Tartar, helles Fleisch und Fisch

 **LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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 die Aromen von hellem Brioche, grünem Apfel und weißen Ribisel untermalt von der Frucht zarter Honigmelone. 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

-  **ANBAU:** biologisch
-  **AUSBAU:** Grundwein „liqueur de tirage“ zugefügt, 2. Gärung in der Flasche, 30 Monate auf der Hefe, degorgiert
-  **ALKOHOLGEHALT:** 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 5,8 g/l
RESTZUCKER: 4,7 g/l
-  **SPEISEEMPFEHLUNG:** Aperitif, Hauptspeisen mit Geflügel & Desserts
-  **LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre
-  **SULFITE ENHALTEN**



D I E A R C H I T E K T U R D E S W E I N G U T S

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 Zitrone.

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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** asiatische Gerichte, Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** leichte Gerichte, Geflügel und sommerliche Salate

 **LAGERPOTENTIAL:** 3 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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 Aufrühren der Hefe

 **ALKOHOLGEHALT:** 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 4,0 g/l
RESTZUCKER: 4,5 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Salate, Fisch und Geflügel

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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 den fruchtigen Geschmack der Muskatellertrauben gut 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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Aperitif, sommerliche Gerichte und Salatvariationen

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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, gemähem 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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Terrassenwein, zu leichten Gerichten und Spargel

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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

FRISCH & FRUCHTIG

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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:**
klassischer Kalbsrollbraten, zarte
Maispoulardenbrust & cremige
Pastagerichte

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**

Grauburgunder



Der Grauburgunder zeigt sich im Glas mit sattem Goldgelb.

Das unaufdringliche, vielfältige Bouquet aus getrockneten Früchten, Honigmelone und zarten Rosenblüten setzt sich am Gaumen, getragen von einer angenehm vollmundigen Säurestruktur, bis hin zum anhaltenden Abgang fort.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

 **ANBAU:** biologisch

 **AUSBAU:** Maischestandzeit 8 Stunden, gekühlt im Edelstahltank vergoren, 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe

 **ALKOHOLGEHALT:** 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 5,8 g/l
RESTZUCKER: 7 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:**
 leichte Pastagerichte, vegetarische Speisen
 wie Kürbisgerichte und Gemüselasagne

 **LAGERPOTENTIAL:** 8 Jahre

 **SULFITE ENTHALTEN**

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
-  **SPEISEEMPFEHLUNG:** Aperitif, Picknick, Sushi und sommerliche Salate
-  **LAGERPOTENTIAL:** 2 bis 3 Jahre
-  **SULFITE ENHALTEN**



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



SPEISEEMPFEHLUNG: Dessert- und Käsevariationen



LAGERPOTENTIAL: 15 bis 20 Jahre



SULFITE ENHALTEN

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



SPEISEEMPFEHLUNG: Aperitif und BBQ



LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre



SULFITE ENHALTEN



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



SPEISEEMPFEHLUNG: Salat, Fisch und Hauerjause



LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre



SULFITE ENHALTEN



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



SPEISEEMPFEHLUNG: Terrassenwein, Salat und Shrimpscocktail



LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre



SULFITE ENHALTEN



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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Pasta und würzige Fischgerichte

 **LAGERPOTENTIAL:** bis zu 3 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



Blaufränkisch

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

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

Nelken, Heidelbeeren und 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 12 Monate

 **ALKOHOLGEHALT:** 13 %
SERVIERTEMPORATUR: 12 °C
TRINKTEMPORATUR: 12 - 14 °C
SÄURE: 5,3 g/l
RESTZUCKER: 4,8 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Fleischgerichte, Hauerjause, rustikale Speisen und Pastagerichte

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 bis 4 Jahre

 **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 eine 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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Pastete, Beef Tartar und Rindercarpaccio

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 bis 4 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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



SPEISEEMPFEHLUNG: Rustikale Speisen



LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre



SULFITE ENTHALTEN



HILL Liter Zweigelt Lieblich

FRISCH & FRUCHTIG

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.

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



SPEISEEMPFEHLUNG: Desserts und Käse



LAGERPOTENTIAL: 3 bis 4 Jahre



SULFITE ENHALTEN



TRENDY

Begleite mich zu meinen Ursprüngen – stell dir den glas-klaren Sternenhimmel in Süd-afrika vor, der sich sanft in den reifen Trauben widerspiegelt. Ganz natürlich zeige ich mich und möchte dich mit meiner Ori-ginalität überraschen. Erforsche mich in meiner reinsten Form und spüre den Unterschied.

» BEGLEITE MICH AUF
NEUEN WEGEN.



HILL Angel White

New Generation

Der Weißwein präsentiert sich im Glas in hellem, frischem Goldgelb.

Der Duft nach grünen Äpfeln wird von einer feinen, weißen Pfeffernote untermalt.

Am Gaumen wird der Eindruck nach grünem Apfel und weißem Pfeffer, von einer leichten Zitrusnote und einer eleganten Säurestruktur vollmundig getragen.

Mittlerer Abgang.

Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc

TRENDY

DETAILS

 **ANBAU:** biologisch

 **AUSBAU:** gepresst, Gärung im Edelstahltank bei 16 °C, 2 Monate auf der Feinhefe

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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Huhn, leichte Sommergerichte

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 Jahre

 **SULFITE ENTHALTEN**



HILL Angel Rosé

New Generation

Die elegante Rosé Färbung verspricht bereits im Glas einen wahren Trinkgenuss.

Bestätigt wird dieser Eindruck durch die fein, fruchtige Erdbeer- und Waldbeeraromatik in der Nase.

Saftig und trinkfreudig setzt sich dieses Geschmacksbild, von einer feinen Säure gestützt, am Gaumen fort.

Frisch, fruchtig ist auch der Abgang.

Pinot Noir, Syrah

TRENDY

DETAILS

 **ANBAU:** biologisch

 **AUSBAU:** gepresst, Gärung im Edelstahltank bei 16 °C, 2 Monate auf der Feinhefe

 **ALKOHOLGEHALT:** 11,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 5 g/l
RESTZUCKER: 5 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Salate, Nudelgerichte, leichte Fleischgerichte

 **LAGERPOTENTIAL:** 2 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



HILL Natural Cuvée

New Generation

Die Trauben wurden von Hand aus dem nordwestlichen Teil der sanften Hügel des Leithagebirges geerntet. Überwiegend Kalksteinböden mit einigen Anteilen von Schiefer.

Nach der Gärung auf der Maische wurde ein Teil dieses Weines in gebrauchten, französischen Eichenfässern auf der Vollhefe zur Reifung gelagert. Ein Teil des Weins wurde nach einigen Monaten umgefüllt und auf der Feinhefe gelagert, um ihn auszubauen. Das kühle Klima, die Nähe zu den Wäldern des Leithagebirges und der Boden geben diesem Wein seinen Ausdruck.

Die komplexe, exotische und fast salzige Aromatik in der Nase setzt sich am Gaumen mit einem vollmundigen Erlebnis fort, getragen von einer vibrierenden Tannin- und Säurestruktur.

50 % Sauvignon Blanc,
15 % Chardonnay, 15 % Pinot Gris,
10 % Pinot Blanc, 10 % Grüner Veltliner

TRENDY

DETAILS

 **ANBAU:** biologisch

 **AUSBAU:** gepresst, Gärung im Edelstahltank bei 16 °C, 2 Monate auf der Feinhefe

 **ALKOHOLGEHALT:** 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 0 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** würzige Fischgerichte, Charcuterie-Platten

 **LAGERPOTENTIAL:** 5 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



JACK without dad! White

JACK without dad! White dominiert in der Nase von einer klaren schwarzen Johannisbeere. Über die gesamte Länge beherrscht diese gepaart mit einem ordentlichen Schuss Pfeffer den Wein. Am Gaumen zeigt sich der Kalkboden des Ladisbergs. Klar, differenziert und hochfrequent begleitet die Mineralität dieses außergewöhnlichen Bodens den gesamten Weg des Weines über den Gaumen. Die Frucht ist am Gaumen lediglich Weggefährte der Mineralität und blitzt immer wieder kurz auf. Reife Johannisbeeren, Bananen und sogar ein Schuss Liebstöckel mischen sich vereinzelt zu einem sehr spannenden Gesamteindruck. Bereits am Gaumen kündigt sich ein langer, mineralischer und vollmundiger Abgang an. Jetzt zeigt sich zum ersten Mal die moderate, die Mineralität perfekt stützende Säure. Diese Kombination ergibt einen frischen, langen und animierenden Abgang.

Sauvignon Blanc, Chardonnay & Weißburgunder

TRENDY

DETAILS

-  **AUSBAU:** Spontangärung und 20 Monate Lagerung im Barriquefass
-  **ALKOHOLGEHALT:** 13,5 %
SERVIERTEMPORATUR: 12 °C
TRINKTEMPORATUR: 14 °C
SÄURE: 6,5 g/l
RESTZUCKER: 1,1 g/l
-  **SPEISEEMPFEHLUNG:** Steinpilzrisotto, Rinderfilet und Wildgerichte
-  **LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre
-  **SULFITE ENTHALTEN**



JACK without dad! Red

JACK without dad! Red zeigt sich im Glas durch ein dunkles Rubinrot mit klaren, hellroten Rändern. Dunkle, rote Früchte dominieren die klare fast schon untypisch fruchtige Nase. Am Gaumen ist er kein Leichtgewicht und kommt mit reifem Tannin und ordentlichem Druck. Auch hier dominiert die dunkle Frucht. Im Kern des Weines zeigt sich der Schotterboden auf dem er gewachsen ist. Die moderate Säure und die reifen Tannine helfen dabei, die Frucht zu differenzieren und jede einzelne klar wahrzunehmen. Der Abgang ist getragen von der moderaten Säure und den reifen, runden Tanninen. Er ist von guter bis mittlerer Länge.

70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

TRENDY

DETAILS



AUSBAU: 20 Monate in neuen und gebrauchten Barriquefässern gereift



ALKOHOLGEHALT: 14 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 14 °C

SÄURE: 5,7 g/l

RESTZUCKER: 1,2 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG:

Rind, gereifter Schinken, Camembert, Wildgerichte und Pilzrisotto



LAGERPOTENTIAL: 8 bis 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN



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



AUSBAU: trocken



ALKOHOLGEHALT: 13,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 10 °C

TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

SÄURE: 5,3 g/l

RESTZUCKER: 1,4 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Fisch, asiatische Gerichte, helles Fleisch, Meeresfrüchte und Salatvariationen



LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre



SULFITE ENHALTEN



Constantia HILL Red

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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** dunkles Fleisch, Steak und gereifter Käse

 **LAGERPOTENTIAL:** 8 bis 10 Jahre

 **SULFITE ENTHALTEN**

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.



ERDVERBUNDEN

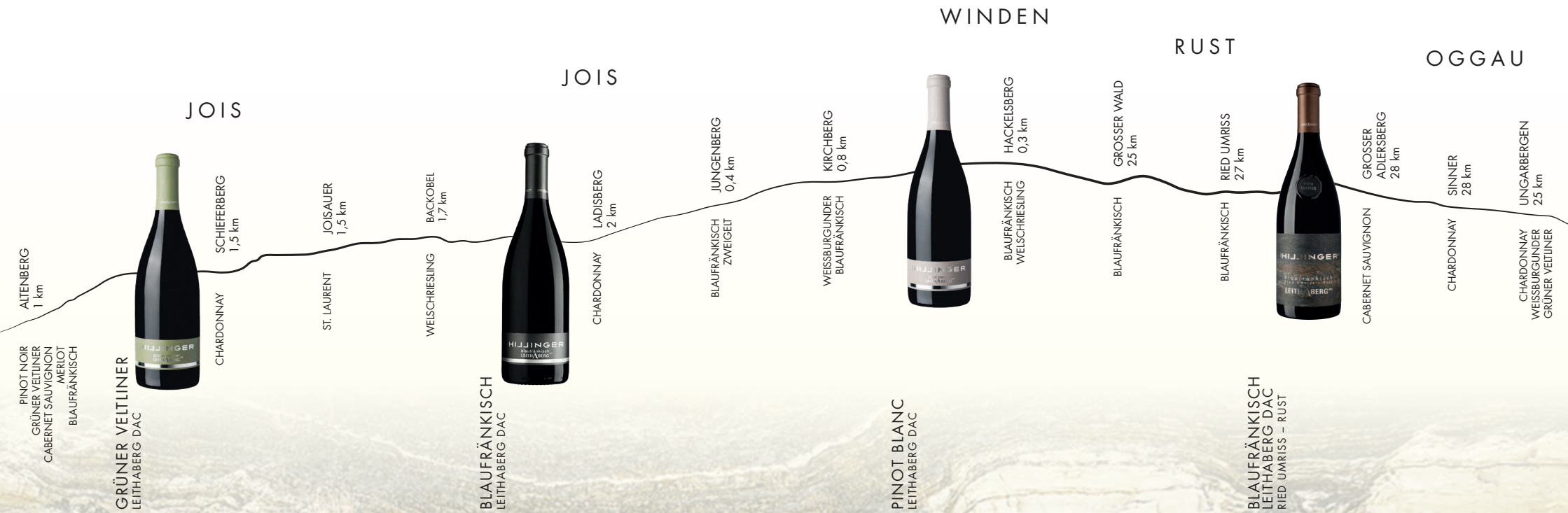
Nimm dir Zeit für mich, denn ich habe Jahre damit verbracht, die Natur in mich aufzunehmen und möchte dich gerne spüren lassen, wie schön es ist, Stunden in der Sonne zu verbringen. Lehn dich zurück und komm zur Ruhe. Ich hatte das Glück in den besten Lagen des Nordburgenlands aufzuwachsen.

» DIE KRAFT DES BODENS
GEBE ICH GERNE AN
DICH WEITER.

UNSERE HERKUNFTSWEINE VOM LEITHABERG

Ihr Terroir, aber auch ihre Reife zeichnen die edlen Weine aus. Es sind Weine, die ihre Herkunft auch im Namen tragen: Leithaberg DAC.

Weine vom Leithaberg gelten als eigenständig, puristisch, ausdrucksstark und kräftig. Das Gütesiegel bürgt für Qualität und zeigt zugleich die Herkunft. Die Weine spiegeln den Charakter des Bodens wider, in dem die Trauben blühen, wachsen und reifen.





HILLSide White

Intensives Strohgelb mit zartem Rosaton. 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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Polenta, gegrillte Spareribs, Roastbeef mit Sauce Tartare

 **LAGERPOTENTIAL:** 3 Jahre

 **SULFITE ENTHALTEN**



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

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

 **LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre

 **SULFITE ENTHALTEN**



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, Ausbau im großen Holz

 **ALKOHOLGEHALT:** 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 9 °C
TRINKTEMPERATUR: 9 - 11 °C
SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 1,0 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Pastete, Fisch, helles Fleisch und fernöstliche Küche

 **LAGERPOTENTIAL:** 8 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



Pinot Blanc

Leithaberg DAC

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

Anfangen 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 Überzeugung und Eleganz.

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

Jene 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

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Rotbarbe mit Paprikacoulis, Meeresfrüchte und feine Pasta

 **LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre

 **SULFITE ENTHALTEN**



Sauvignon Blanc

Ried Ladisberg

Im Glas präsentiert sich der Sauvignon Blanc Ried Ladisberg mit satter, goldgelber Farbe mit zarten, grünen Reflexen.

Die Nase zeigt ein vielfältiges Aromenspiel nach Stachelbeere, Maracuja und Anklängen nach Brennnessel und Feuerstein.

Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen, getragen von der feingliedrigen Mineralik des Kalkbodens, wieder.

Unterstützt von einer feinen Säurestruktur, hallt der Eindruck des Weines lange noch am Gaumen nach.

ERDVERBUNDEN

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: Maischestandzeit 12 Stunden, spontan im großen Holzfass vergoren, 24 Monate Feinhefelagerung



ALKOHOLGEHALT: 12 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C

SÄURE: 5,2 g/l

RESTZUCKER: 1,0 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: würzige Fischgerichte, Gemüseeintöpfe, Grillgerichte



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre



SULFITE ENTHALTEN



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 violetterm 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 Flaschenreife

 **ALKOHOLGEHALT:** 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C
SÄURE: 5,3 g/l
RESTZUCKER: 6,8 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Rinderfilet, Kalbsroulade, Steak und Käsevariationen

 **LAGERPOTENTIAL:** jetzt trinkreif und 6 bis 8 Jahre lagerfähig

 **SULFITE ENHALTEN**



Cabernet Sauvignon

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
RESTZUCKER: 2,1 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** kräftige Wildgerichte, Steaks und Hartkäse

 **LAGERPOTENTIAL:** 15 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**

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.



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 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Kaminwein, gereifter Käse und Zigarre

 **LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre und noch darüber hinaus

 **SULFITE ENHALTEN**



Blaufränkisch

Leithaberg DAC

Dieser Lagenwein zeigt sich im Glas in tiefem Rubinrot mit kurzem, violetter 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 Gäständer 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
SÄURE: 5,7 g/l
RESTZUCKER: 2,3 g/l

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

 **LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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

 **ANBAU:** biologisch

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

 **ALKOHOLGEHALT:** 12,5 %
SERVIERTEMPORATUR: 11,5 °C
TRINKTEMPORATUR: 12 - 13 °C
SÄURE: 6,1 g/l
RESTZUCKER: 1,0 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:**
„Dieser Wein braucht kein Essen, das Essen braucht diesen Wein.“
Peter Zuschlag,
Kellermeister Weingut Leo HILLINGER

 **LAGERPOTENTIAL:** 20 Jahre und länger

 **SULFITE ENTHALTEN**

PREMIUM

Einzigartig wie du treffen wir bei 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.

WEIL DU SO EINZIGARTIG
» BIST, TREFFEN WIR EINANDER
IN BESONDEREN MOMENTEN.



HILL 33 JUBILÄUMSWEIN -
DAS BESTE AUS 33 JAHREN



HILL33 Jubiläumswein

Merlot

Dunkles Rubinrot mit purpurrotem Rand. Ein würziges Aroma in der Nase nach reifen Pflaumen, Heidelbeeren und dunklen Kirschen wird unterstützt von einer feinen Note nach Wiesenkräutern und der dezenten Prägung des Barriquefasses.

Am Gaumen setzt sich sofort der harmonisch, dichte Charakter des Weines durch und hallt noch lange, getragen von seiner feinen Tannin Struktur, nach.

PREMIUM

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: 4 Jahre im neuen und gebrauchten Barriquefass



ALKOHOLGEHALT: 14 %

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

SÄURE: 6 g/l

RESTZUCKER: 6 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Lamm, Wild, Schmorgerichte, gegrilltes Gemüse



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN



HILL 1

Der erste Top-Wein, der das Weingut Leo HILLINGER verließ, erhielt den Namen HILL 1.

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 eine 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



SPEISEEMPFEHLUNG: Steaks, gereifter Käse oder einfach nur zur Zigarre



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und darüber hinaus



SULFITE ENHALTEN



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 kalksteingepägten 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

 **TRINKTEMPERATUR:** 10 - 12 °C

SÄURE: 5,9 g/l

RESTZUCKER: 2,1 g/l

 **SPEISEEMPFEHLUNG:** Steinpilzrisotto mit Rotbarbe, Rinderfilet mit Buschbohnen, Wildschweinkarree mit Mango-Chutney, Forelle mit frischem Feldsalat, frische Bouillabaisse

 **LAGERPOTENTIAL:** 5 bis 8 Jahre

 **SULFITE ENHALTEN**



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



SPEISEEMPFEHLUNG: Dessert- und Käsevariationen, Schimmelkäse und Espresso



LAGERPOTENTIAL: 10 bis 20 Jahre



SULFITE ENHALTEN



ICON HILL – DIE IKONE DES WEINS



Icon HILL

Die Ikone des Weins

Tiefdunkles Rot mit schwarzem Kern und ein kurzer violetter Rand zeigen 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. 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



SPEISEEMPFEHLUNG: Steak, Tafelspitz, Schweinemedallions, Wildgerichte, BBQ, gereifter Käse oder einfach nur puristisch im Alleingang



LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre



SULFITE ENHALTEN

WEINLISTE

SORTIERT NACH KATEGORIEN

PRICKELND

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

FRISCH & FRUCHTIG

Grüner Veltliner
Welschriesling
Chardonnay
Gelber Muskateller
Sauvignon Blanc
Blanc de Noir
Grauburgunder
Small HILL White
Small HILL Sweet
HILL SPRIZZ White
HILL Liter Grüner Veltliner
Small HILL Rosé
Small HILL Red
Blafränkisch
Zweigelt
HILL Liter Zweigelt
HILL Liter Zweigelt Lieblich

TRENDY

HILL Angel White
HILL Angel Rosé
HILL Natural Cuvée
JACK without dad! White
JACK without dad! Red
Constantia HILL White
Constantia HILL Red

ERDVERBUNDEN

HILLSide White
Grüner Veltliner Leithaberg DAC
Grüner Veltliner Terroir
Pinot Blanc Leithaberg DAC
Sauvignon Blanc Ried Ladisberg
HILLSide Red
Cabernet Sauvignon
Pinot Noir Terroir
Blafränkisch Leithaberg DAC
Blafränkisch Leithaberg DAC Ried Umriß - Rust

PREMIUM

HILL33 Jubiläumswein
HILL1
HILL2
HILL3

DIE IKONE DES WEINS

Icon HILL

Viele unserer Weine sind auch als Kleinflaschen, Magnum und Großflaschen verfügbar.

KONSEQUENT INFORMATIV –
FÜR RÜCKFRAGEN STEHEN WIR GERNE ZUR VERFÜGUNG!

LEO HILLINGER
more than wine!

Leo Hillinger GmbH · Hill 1 · 7093 Jois · Austria

Günther Christandl · Sales Manager · T: +43(0)676.848 250 750 · g.christandl@leo-hillinger.com · leo-hillinger.com