

Geschäftsbedingungen:

Preise: Alle Preise verstehen sich einschließlich 19% USt.

Pfand: Literflaschen: 0,05 €, 6er Goldkuki: 1,50 €

Versandkosten: (Verpackung und Fracht)

1 Flasche: 6,00 €, 2 Flaschen: 6,70 €, 3 Flaschen: 6,70 €,

6 Flaschen: 7,40 €, 12 Flaschen: 9,50 €

bis 60 Flaschen versenden wir mit DHL, ab 61 Flaschen bis 120 Flaschen per Spedition für 56,00 €, größere Mengen nach Absprache.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

Öffnungszeiten: Montag – Freitag

10.00-12.00 Uhr und 15.00-18.00 Uhr

Samstag 9.00-13.00 Uhr

Auf Ihren Besuch freut sich

Familie Honold

Januar 2018

L. Honold
WEINGUT

Auszeichnungen

Berliner Wein Trophy 2017

Berliner Gold für 2015er Östringer Hummelberg Riesling Spätlese

Berliner Silber für 2015er Cabernet Blanc Spätlese trocken

Berliner Gold für 2016er Grauburgunder trocken

Berliner Gold für 2016er Rosé trocken

Berliner Wein Trophy 2016

Berliner Gold für 2012er Östringer Hummelberg Spätburgunder Spätlese trocken

AWC Vienna 2017

2-Sterne-Weingut

Gold für 2016er Cabernet Blanc trocken

Gold für 2016er Grauburgunder trocken

Gold für 2015er Weitblick, VB Cal 6-04, Spätlese trocken

Silber für 2016er Chardonnay trocken

Silber für 2016er Sauvignon Blanc trocken

Silber für 2015er Lemberger trocken

Silber für 2015er Östringer Hummelberg Weißburgunder Spätlese trocken

Silber für Weißburgunder Sekt brut

Silber für 2014er Blanc de Noirs Sekt brut

Piwi Weinpreis International 2017

Gold für 2016er Östringer Ulrichsberg Muscaris Spätlese

Gold für 2016er Weitblick, VB Cal 6-04, trocken

Gold für 2016er Cabernet blanc trocken

Meininger Rotweinpreis 2017

Folgende Rotweine gehören zu Deutschlands Besten:

90 Punkte für 2011er Spätburgunder Spätlese trocken

88 Punkte für 2015er Lemberger trocken

Eichelmann 2017

„Überdurchschnittliches Weingut“

Gault Millau 2017

„Auch in diesem Jahr überzeugt uns dieses Weingut mit einem durchgängig harmonischen und ausdrucksstarken Sortiment“

Premium- / Lagenweine

Es sind Spitzenweine aus unseren besten Weinlagen. Strenge Selektion, sowie Handlese sind Voraussetzungen für allerbeste Trauben. Im Keller werden die Weine mit langem Hefelager oder im Barrique ausgebaut.

Diese Weine zeichnen sich durch ihre besondere Dichte, Schmelz und Langlebigkeit aus.

Weine für die schönen Stunden und besondere Anlässe.

Rotweine

235	2011er	Östringer Hummelberg Spätburgunder Spätlese, trocken Silber AWC Vienna 90 Punkte Meininger Rotweinpreis A: 14,7 / S: 5,9 / Z: 1,5	0,75 l	€ 12,00
236	2012er	Östringer Hummelberg Spätburgunder Spätlese, trocken Gold AWC Vienna, Gold Berliner Wein Trophy A: 15,1 / S: 5,3 / Z: 1,9	0,75 l	€ 19,00
176	2012er	Spätburgunder • Cabernet Cortis Spätlese, trocken Silber AWC Vienna A: 15,0 / S: 5,4 / Z: 2,1	0,75 l	€ 19,00
238	2012er	Östringer Hummelberg Cabernet Cortis Spätlese, trocken Gold Piwi Weinpreis A: 15,1 / S: 5,6 / Z: 2,6	0,75 l	€ 25,00

Edle Destillate aus unserer Brennerei

Hochreife Früchte und die besten Trester sind die Grundlagen für unsere Destillate. In unserer modernen Brennerei achten wir auf eine schonende und langsame Destillation. Durch das sorgfältige Abtrennen des „Herzstücks“ beim Brennen haben unsere Schnäpse eine sehr feine ausgeprägte Aromatik. Eine lange Reifezeit ist verantwortlich für weiche, nachhaltige Aromen in der Nase und im Gaumen.

			0,7 l
Obstbrand	42%vol		10,00 €
Mirabellenbrand	42%vol		15,00 €
Kirschwasser	42%vol		15,00 €
Williams - Christ Brand	42%vol		15,00 €
Tresterbrand vom Eichenfaß	42%vol		15,00 €
Tresterbrand aus Muskattrauben	42%vol		15,00 €

Die Spezialität unseres Hauses

Ein Bitterlikör nach Opa´s Hausrezept mit 38%vol.

Honold´s Magenbalsam	0,7 l	€ 15,00
----------------------	-------	---------

Gin

Neu aus unserer Brennerei

BabyLu Dry Gin	46%vol	0,5 l	€ 29,00
----------------	--------	-------	---------

Grundlagen für unseren Gin sind die Kräuter unseres Magenbalsams, veredelt mit weiteren Botanicals und Wacholderbeeren.

Eine außergewöhnliche und einzigartige Kreation aus Ludwigs Destillerie.

Was sind „Piwi“ – Weine ?

Der Begriff „Piwi“ steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Seit einigen Jahren versucht die Rebenzüchtung Sorten zu kreuzen, die dem immer wiederkehrenden Pilzbefall, wie dem Mehltau robust entgegentreten. Die Reben werden organisch gedüngt und über blühende Grüneisaaten erreichen wir ein biologisches Gleichgewicht. Das Anpflanzen dieser starker Reben ist nach unserer Einschätzung der sinnvollste Schritt zu biologischem Weinbau. Die neuen Sorten erfüllen einen hohen Qualitätsanspruch.

Die ersten „Piwi-Weine“ haben wir 2003 in unserem Betrieb angepflanzt. Es handelt sich um den Cabernet Cortis und den Cabernet Carbon. Beides sind Rotweinsorten mit dem Cabernet Sauvignon als Kreuzungspartner. Die Weine präsentieren sich dunkel und mit üppiger Frucht, welche dem Cabernet Sauvignon sehr ähnelt.

Im Jahr 2006 pflanzten wir die Weißweinsorte Muscaris, eine Neuzüchtung zwischen Solaris x Muskateller. Die Weine sind kräftig und säurebetont, mit hohem Mostgewicht und intensivem Muskatton.

Alle 3 Rebsorten stammen aus der Rebenzüchtung des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg.

Vom Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner pflanzten wir im Frühjahr 2008 mit dem Cabernet Blanc eine weitere Piwi-Sorte. Diese Rebsorte ist eine Spielart des Cabernet Sauvignon, allerdings mit weißen Trauben. Der Geschmack erinnert stark an den Sauvignon blanc. Daher kommt auch der Name Cabernet Blanc.

Im Jahr 2012 haben wir die 5. „Piwi“-Sorte gepflanzt, ebenfalls gekreuzt von Valentin Blattner. Die Sorte mit der Bezeichnung VB Cal 6-04 wartet noch auf einen Namen. Diese neue Rebsorte ist eine Kreuzung von Riesling x Sauvignon Blanc x kreuzungsresistentem Partner. Den Weißwein aus Beeren mit einer leichten Rosafärbung und exotischen Fruchtaromen nennen wir „Weitblick“.

Premium- / Lagenweine

Weißweine

239	2015er	Östringer Hummelberg Weißburgunder Spätlese, trocken Silber AWC Vienna A: 14,3 / S: 4,7 / Z: 6,0	0,75 l	€ 9,90
110	2016er	Östringer Rosenkranzweg Sauvignon blanc Fumé, trocken A: 12,3 / S: 5,9 / Z: 7,5	0,75 l	€ 9,90
275	2016er	Weitblick, VB Cal 6-04 trocken Gold Piwi Weinpreis A: 12,9 / S: 6,5 / Z: 4,6	0,75 l	€ 9,90
274	2015er	Östringer Ulrichsberg Cabernet Blanc Spätlese, trocken Silber Berliner Wine Trophy A: 14,5 / S: 5,6 / Z: 6,0	0,75 l	€ 9,90
155	2015er	Östringer Hummelberg Riesling Spätlese, Gold Berliner Wine Trophy A: 13,4 / S: 6,6 / Z: 12,7	0,75 l	€ 9,90
271	2016er	Östringer Ulrichsberg Muscaris , Spätlese, mild, „Piwi“ Gold Piwi Weinpreis A: 12,0 / S: 5,3 / Z: 39,1	0,75 l	€ 12,00

Rebsortenweine

Bei diesen Weinen stehen die Rebsorten im Vordergrund. Selektive Lese und äußerste Sorgfalt bei der Weinbereitung verleihen diesen Weinen ihre natürliche Fruchtigkeit und Eleganz.

Weißweine

153	2016er	Riesling trocken A: 11,5 / S: 7,0 / Z: 7,7	0,75 l	€ 6,80
121	2016er	Weißburgunder trocken A: 12,8 / S: 5,5 / Z: 4,2	0,75 l	€ 6,80
141	2016er	Grauburgunder trocken Gold Berliner Wine Trophy, Gold AWC Vienna A: 13,6 / S: 5,6 / Z: 6,0	0,75 l	€ 6,80
221	2016er	Auxerrois trocken A: 12,7 / S: 5,3 / Z: 5,2	0,75 l	€ 6,80
115	2016er	Chardonnay trocken Silber AWC Vienna A: 12,8 / S: 6,0 / Z: 7,9	0,75 l	€ 6,80
272	2016er	Cabernet Blanc trocken Gold AWC Vienna, Gold Piwi Weinpreis A: 12,4 / S: 6,5 / Z: 8,1	0,75 l	€ 7,20
111	2016er	Sauvignon Blanc trocken Silber AWC Vienna A: 11,9 / S: 5,9 / Z: 7,4	0,75 l	€ 7,20
107	2016er	Rivaner feinherb A: 11,3 / S: 5,1 / Z: 13,7	0,75 l	€ 5,70
160	2016er	Gewürztraminer feinherb A: 12,1 / S: 5,6 / Z: 22,4	0,75 l	€ 8,50

Ausverkauft

Gutsweine in der Literflasche

Roséweine

182	2017er	Rosé halbtrocken A: 11,4 / S: 6,1 / Z: 9,0	1,0 l	€ 4,00
180	2016er	Spätburgunder Weißherbst halbtrocken A: 12,0 / S: 5,7 / Z: 15,2	1,0 l	€ 4,50

Gutsweine in der Literflasche

Leichte, süffige, elegante Alltagsweine. Wir füllen sie in die traditionelle Literflasche.

Weißweine

101	2016er	Müller-Thurgau trocken A: 11,6 / S: 5,3 / Z: 3,9	1,0 l	€ 4,00
104	2016er	Müller-Thurgau halbtrocken A: 10,9 / S: 5,3 / Z: 10,9	1,0 l	€ 4,00
150	2016er	Riesling trocken A: 11,9 / S: 7,1 / Z: 5,1	1,0 l	€ 4,50
151	2016er	Riesling halbtrocken A: 11,4 / S: 7,1 / Z: 13,9	1,0 l	€ 4,50
120	2016er	Weißburgunder • Auxerrois trocken A: 12,6 / S: 5,1 / Z: 5,6	1,0 l	€ 4,50
143		Grauburgunder trocken A: 13,6 / S: 5,8 / Z: 6,0	1,0 l	€ 5,40

Rotweine

201	2014er	Portugieser trocken A: 12,4 / S: 5,6 / Z: 3,7	1,0 l	€ 4,50
240	2015er	Trollinger Lemberger halbtrocken A: 11,8 / S: 5,3 / Z: 13,9	1,0 l	€ 4,50
192	2016er	Spätburgunder Rotwein trocken A: 12,3 / S: 4,9 / Z: 4,7	1,0 l	€ 5,00

Rebsortenweine

Rotweine

250		Dornfelder trocken A: 12,4 / S: 5,2 / Z: 5,7	0,75 l	€ 6,80
241	2015er	Lemberger trocken Silber AWC Vienna 88 Punkte Meininger Rotweinpreis A: 13,3 / S: 5,2 / Z: 3,2	0,75 l	€ 7,20
193	2015er	Spätburgunder trocken A: 14,0 / S: 5,5 / Z: 5,0	0,75 l	€ 7,20

Roséweine

184	2016er	Rosé trocken Gold Berliner Wine Trophy A: 12,3 / S: 6,3 / Z: 7,6	0,75 l	€ 6,80
-----	--------	--	--------	--------

Cuvées

Kellermeister Ludwig Honold ist ein Freund der Cuvées. Durch die Vermählung verschiedener Traubensorten oder durch kombinierten Weinausbau im Holzfaß oder Stahltank kann die Fruchtigkeit, Fülle oder Eleganz der Weine sehr gut ausbalanciert werden.

170	2016er	Anthelu weiß Ein trockener, fruchtiger Weißwein A: 11,9 / S: 5,2 / Z: 6,0	0,75 l	€ 5,70
171		Anthelu rot Ein trockener Rotwein, im Holzfaß gereift A: 13,1 / S: 5,1 / Z: 5,0	0,75 l	€ 6,80
281		Rot trocken A: 14,3 / S: 5,8 / Z: 2,7	0,75 l	€ 9,50

Ein Spätburgunder und die "Piwi"-Sorten Cabernet Cortis und Cabernet Carbon sind Garanten für einen opulenten Rotwein. Cassisaromen in der Nase, weiche aber deutlich erkennbare Tannine auf der Zunge und eine weiche Säure im Abgang machen diesen Cuvée zu einem hervorragenden Rotwein mit südländischem Flair.

Orange Wine

144	2016er	Grauburgunder Orange Wine, Landwein A: 13,5 / S: 4,8 / Z: 1,3	0,75 l	€ 19,00
-----	--------	--	--------	---------

Die Idee stammt aus Zeiten, als es keine Hilfsmittel gab, Weine haltbar zu machen. Die Grauburgunder Maische war 10 Monate lang in einem alten Tonfaß, anschließend wurde der Wein grob filtriert, wenig geschwefelt und abgefüllt. Der Wein ist hochfarbig und geht in die Farbrichtung orange, daher der Name. Ein Experiment mit interessantem Ausgang.

Winzersekt

Die angewandte Ausbauweise ist die klassische Flaschengärung. Der Ausbau unserer Sekte wird ausschließlich in unserem Haus mit großer Sorgfalt und in traditionsverbundener Art und Weise ausgeführt. Die Sekte sind handgerüttelt und haben eine Lagerzeit von mindestens 9 Monaten auf der Hefe.

210	2013er	Riesling Sekt, brut A: 12,9 / S: 5,1 / Z: 7,2	0,75 l	€ 11,00
213	2013er	Weißburgunder & Chardonnay Sekt, brut A: 12,3 / S: 4,7 / Z: 10,7	0,75 l	€ 11,00
214	2013er	Creation „L“ Sekt, brut A: 13,3 / S: 5,9 / Z: 4,0	0,75 l	€ 11,00
212	2011er	Rosé Sekt, brut A: 12,2 / S: 5,3 / Z: 10,7	0,75 l	€ 11,00
215	2014er	Blanc de Noirs Sekt, brut Silber AWC Vienna A: 12,1 / S: 4,9 / Z: 5,2	0,75 l	€ 11,00
216		Weißburgunder Sekt, brut Silber AWC Vienna A: 12,8 / S: 4,6 / Z: 6,5	0,75 l	€ 11,00

Ausverkauft

Perlwein

Ein fruchtig leichter, spritziger Perlwein aus dem Jahrgang 2016. Kühl zu trinken bei Temperaturen um 10 Grad.

260		Secco trocken A: 11,3 / Z: 18,5	0,75 l	€ 6,80
-----	--	------------------------------------	--------	--------

Ausverkauft