

## „Weinbau im traditionellen Weinbaugebiet, mit dem Wissen und der Erfahrung mehrerer Generationen“

Von seinem Vater und Großvater erbte Philipp Lang einen reichen Erfahrungsschatz rund um das Thema Wein. Der Liebe zur Natur, den Weinbergen und dem süßen Saft der Trauben ist er seit jeher gänzlich verfallen. Mit dem Weinbaustudium in Geisenheim ergänzte er seine praktischen Erfahrungen mit fundiertem Wissen über modernste An- und Ausbaumethoden. Vor einem Jahrzehnt begann er dann in Eigenregie Weine nach seiner Philosophie und mit dem Anspruch nach zeitgemäßem Geschmack und höchster Qualität auszubauen.



„ Die einzigartige Weinberglage am Tuniberg und das spezielle Klima sind das perfekte Duo für unsere Weine “

### Liefer- & Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer ab Weingut Philipp Lang in 79112 Freiburg-Munzingen einschl. Verpackung. Abgabe von Alkohol erst ab 18 Jahren.

Unser Wein wird in speziellen Versandkartons zu 6, 12 oder 18 Flaschen versendet. Bitte beachten Sie diese Mengen entsprechend bei Ihren Bestellungen. Je Versandkarton wird eine Pauschale für die Lieferung von 7,50 EUR innerhalb Deutschlands berechnet (gilt nicht für die Inseln). Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand ist Freiburg i. Brsg. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Freiburg i. Brsg. Stand 05.2023. Reklamationen wegen beschädigter Sendungen sind vom Empfänger bei Anlieferung vom Speditionsfahrer bzw. Paketzusteller sofort bestätigen zu lassen. Mängel und Beanstandungen müssen uns unverzüglich nach Ankunft der Weine mitgeteilt werden.

Wir behalten uns vor, automatisch den Folgejahrgang zu liefern, falls der bestellte Jahrgang bereits ausverkauft sein sollte.

Unsere Rechnungen sind grundlegend zahlbar innerhalb 14 Tage rein netto. Sonderkonditionen bedürfen der individuellen Absprache.

#### Bankverbindung

Sparkasse Freiburg Nördlicher Breisgau  
IBAN DE 51 6805 0101 0000 947981 | BIC FRSPDE66XXX  
Ust-IdNr. DE 242 46 83 00

#### Weingut Philipp Lang

Alter Weg 52  
79112 Freiburg

fon +49 7664/592 83 fax +49 7664/40 00 52

info@lang-weine.de · www.lang-weine.de



Foto: Sebastian Wierle, 2015



„Blühender Weingarten in besten Lagen mit hervorragenden klimatischen Bedingungen“

Zwischen Schwarzwald und Vogesen erhebt sich wie eine Insel der ca. 100 Meter hohe Tuniberg. Dieses Hügelland ist durch ein mediterranes und maritim-atlantisches Klima geprägt und zählt zu den wärmsten und sonnigsten Landstrichen Deutschlands.

Hier hat der Weinbau bereits seit Hunderten von Jahren und vielen Generationen Tradition.



## WEISSWEINE

2022	<b>Rivaner Kabinett trocken</b> A 12,0 % vol. RZ 6,1 g/l S 5,6 g/l	750 ml
------	---	--------

2021	<b>Rivaner QbA trocken</b> A 12,5 % vol. RZ 7,2 g/l S 7,5 g/l	750 ml
------	--	--------

2021	<b>Riesling Spätlese trocken</b> A 12,0 % vol. RZ 8,5 g/l S 8,8 g/l	750 ml
------	--	--------

2020	<b>Riesling Spätlese feinherb</b> A 11,5 % vol. RZ 27,8 g/l S 6,8 g/l	750 ml
------	--	--------

2022	<b>Weissburgunder Kabinett trocken</b> A 13,0 % vol. RZ 4,8 g/l S 5,5 g/l	750 ml
------	--	--------

2022	<b>Grauburgunder Spätlese trocken</b> A 13,5 % vol. RZ 4,2 g/l S 5,1 g/l	750 ml
------	---	--------

2011	<b>Grauburgunder Spätlese trocken</b> im Barrique gereift A 15,0 % vol. RZ 6,7 g/l S 5,5 g/l	1500 ml
------	--	---------

2019	<b>Grauburgunder Spätlese trocken</b> im Barrique gereift A 14,0 % vol. RZ 8,0 g/l S 6,4 g/l	750 ml
------	--	--------

2021	<b>Chardonnay trocken Spätlese</b> im Holzfass gereift A 13,5 % vol. RZ 6,2 g/l S 6,7 g/l	750 ml
------	---	--------

## ROSÉWEINE

2022	<b>Spätburgunder Rosé Kabinett</b> A 12,0 % vol. RZ 10,2 g/l S 6,5 g/l	750 ml
------	---	--------

## ROTWEINE

2022	<b>Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken</b> A 13,5 % vol. RZ 5,4 g/l S 5,6 g/l	750 ml
------	---	--------

## EDELSÜSSE WEINE

2009	<b>Riesling Spätlese feinherb</b> A 11,0 % vol. RZ 40 g/l S 7,1 g/l AWC Gold	750 ml
------	---	--------

2022	<b>Riesling trocken QbA</b> A 12,0 % vol. RZ 7,5 g/l S 8,4 g/l	750 ml
------	---	--------

2022	<b>Riesling Auslese edelsüss</b> A 10,5 % vol. RZ 71,5 g/l S 6,7 g/l	750 ml
------	---	--------

2014	<b>Riesling Auslese edelsüss</b> A 11,5 % vol. RZ 61,6 g/l S 8,1 g/l AWC Gold	750 ml 1500 ml
------	--	-------------------

2022	<b>Muskateller Spätlese edelsüß</b> A 11,0 % vol. RZ 46,5 g/l S 6,8 g/l	750 ml
------	--	--------

2021	<b>Muskateller QbA 2021 feifruchtig</b> A 11,5 % vol. RZ 42,0 g/l S 9,5 g/l	750 ml
------	--	--------

2018	<b>Gewürztraminer Auslese edelsüss</b> A 12,0 % vol. RZ 71,0 g/l S 5,8 g/l AWC Gold	750 ml
------	--	--------

2018	<b>Spätburgunder Weissherbst Auslese edelsüss</b> A 12,0 % vol. RZ 72,2 g/l S 5,8 g/l	750 ml
------	--	--------

2011	<b>Eiswein vom blauen Spätburgunder</b> im Barrique gereift A 11,5 % vol. RZ 180 g/l AWC Gold/Mundus Vini Gold	375 ml
------	---	--------

2012	<b>Eiswein vom blauen Spätburgunder</b> im Barrique gereift A 11,5 % vol. RZ 182,6 g/l S 10,1 g/l AWC Gold	375 ml
------	--	--------

2013	<b>Beerenauslese</b> Spätburgunder Rosé A 1,5 % vol. RZ 123,9 g/l S 7,6 g/l AWC Gold	375 ml
------	--	--------

2013	<b>Trockenbeerenauslese</b> Spätburgunder Weissherbst A 11,5 % vol. RZ 177 g/l S 8,0 g/l Mundus Vini Gold, AWC Gold	375 ml
------	--	--------

## PERLWEINE

<b>Zweiklang Secco</b> Grauburgunder & Spätburgunder A 13,0 % vol. AWC Silber	750 ml
---	--------

<b>Spätburgunder Rosé Sekt brut</b> Pinot Cuvé A 13,5 % vol. AWC Silber	750 ml
---	--------

## SPEZIALITÄTEN

<b>Balsamico Essig</b> Trockenbeerenauslese Essig vom blauen Spätburgunder, 10 Jahre gereift in Fässern verschiedener Hölzer	200 ml
---	--------

<b>Himbeergeist</b> A 42 % vol.	350 ml
------------------------------------	--------

<b>Tresterbrand</b> A 45 % vol.	350 ml
------------------------------------	--------

<b>Winzerglühwein</b> A 13,5 % vol.	1000 ml
--	---------