



Höppler



Höpler

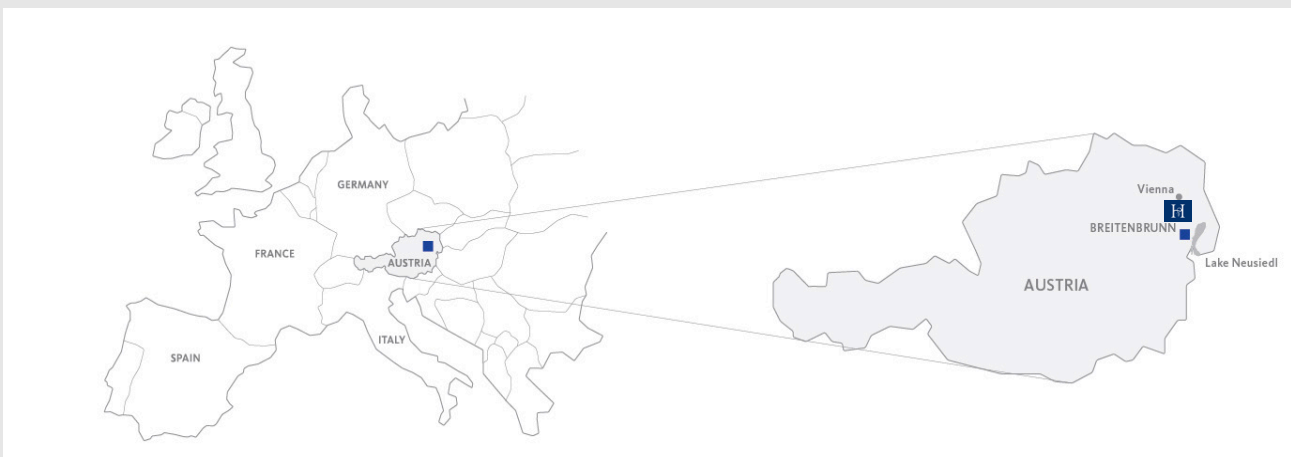
Übersicht

- ◆ Weingut in Breitenbrunn am Neusiedlersee gelegen
- ◆ 50ha Weingärten an den Hängen des Leithaberg
- ◆ 50% Weißwein, 42% Rotwein, 8% Rosé + Süßwein
- ◆ 75% Export: USA (38 Bundesstaaten), D, NL, UK, DK, NO, CHF, JAP, MY
- ◆ Belieferung internationaler Top-Gastronomie
- ◆ IFS zertifiziert (International Food Standard)
- ◆ Zertifiziert - Nachhaltig Austria
- ◆ Zertifiziert Vegan - European Vegetarian Union V-Label.EU

Betriebsbeschreibung

Das Weingut Höpler liegt in einer kleinen Ortschaft am Westufer des Neusiedlersees. Die Weingärten, eingebettet in ein Mikroklima zwischen den Südosthängen des Leithagebirges und dem wärmespendenden See, ermöglichen Traubenreife höchster Qualität. 50 Hektar Weingärten befinden sich in den wertvollsten Lagen des Burgenlandes: **Kirchberg, Jungkirchberg, Schanz, Hirschäcker, Altvierholzer** und **Rosenberg**. Weiteres Lesegut liefern langjährige Vertragswinzer aus nächster Umgebung. Unterschiedliche Böden, wie Lehm, Kalkstein, Schotter oder Urgestein, tragen zu komplexen und charaktervollen Weinen bei.

Besonderes Augenmerk wird auf die Bedürfnisse der gehobenen Gastronomie und des Fachhandels gelegt. So liest sich Höplers Referenzliste als das „who is who“ der Top-Restaurants und Hotels Österreichs sowie der restlichen Welt. Mehr als die Hälfte der Produktion findet Absatz in Deutschland, Schweiz, Dänemark, Norwegen, Finnland, Estland, Belgien, Niederlande, England, U.S.A, Hong Kong, alaysien und Japan. Die internationale Präsenz wird durch die Zusammenarbeit mit Flug- und Schifffahrtlinien unterstrichen.





Höpler

Introduction

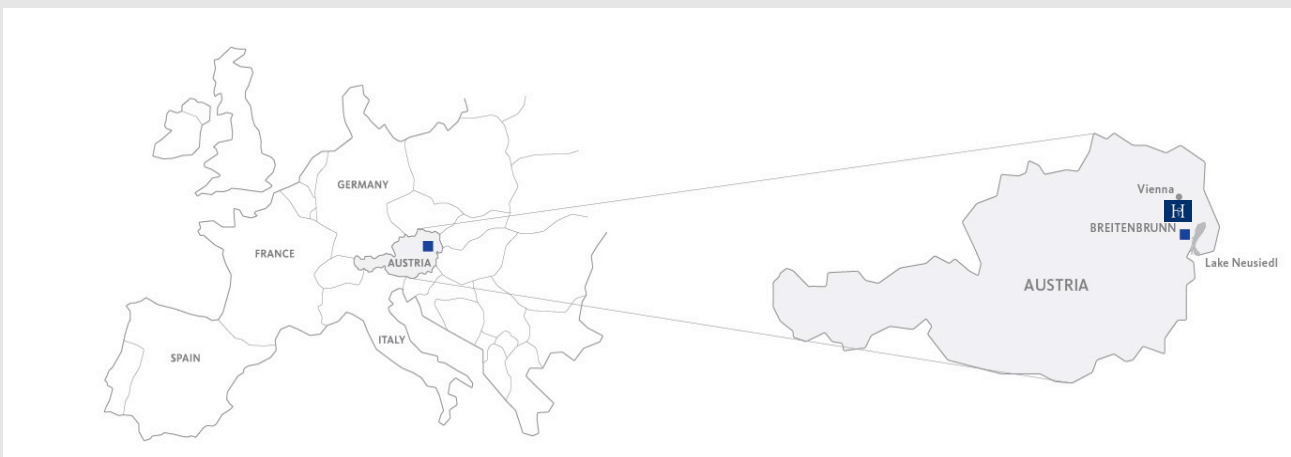
- ◆ Winery located in Breitenbrunn, NW shore of Lake Neusiedl
- ◆ 50ha vineyards in the Leithaberg Hills
- ◆ 50% white wine, 42% red wine, 8% rosé + dessert wine
- ◆ 75% Export: USA(38 US states), D, NL, UK, DK, NO, CHF, JAP, MY
- ◆ Suppliers to top international gastronomy
- ◆ IFS certified (International Food Standards)
- ◆ Certified Sustainable - Nachhaltig Austria
- ◆ Vegan Certified - European Vegetarian Union V-Label.EU

Overview

Höpler is an Austrian, family owned, winery located south east of Vienna in Burgenland. Our 50ha of vineyards lie in the Leithaberg Hills between Jois and Purbach on the NW shores of Lake Neusiedl. This region is a secret tip among Austrian wine lovers. We are blessed with a range of different soils; limestone, chalk, sand and slate, and a microclimate influenced by the lake that enables us to produce an unusually broad selection of wines, all at a high quality. 50% of our production is white wine, 45% red and 5% dessert.

We produce traditional Austrian whites and reds such as Grüner Veltliner, Zweigelt and Blaufränkisch, and classic Burgundy varieties including Pinot Noir, Pinot Blanc and Chardonnay. Höepler wines have a clear signature they are delicate, elegant and high in minerality which makes them excellent to drink on their own but extremely versatile when pairing with food.

We export 75 percent of our production to countries including USA, UK, The Netherlands, the Baltics and Scandinavia. The von Trapp Family Lodge (Sound of Music fame), Whole Foods Market, Gordon Ramsey, Jamie Oliver, The Queen Mary 2 and the Estonian Prime Minister are just a few of our more well-known clients.





Höpler

Inhalt

1. Höpler Übersicht
2. Unsere Referenzen
3. Weiß & Rosé Weine
4. Rotweine
5. Lagenweine
6. Edel Süßweine
7. Literatur

Contents

1. An overview of Höpler
2. Our references
3. White and rosé wines
4. Red wines
5. Single vineyard wines
6. Dessert wines
7. Literature



Höpler

WEISSWEINE
WHITE WINES



Höpler

Grüner Veltliner 2025

Österreichs Nationalrebsorte ist bekannt für seine pfeffrige Note und verblüfft immer wieder durch seine Wandlungsfähigkeit. Wie kein anderer, schafft es der Grüne Veltliner in den verschiedensten Weinstilen zu brillieren. Vom unkomplizierten Schankwein, über den fruchtig-frischen Klassiker, bis hin zum reifen Lagenwein und sogar zum gehaltvollen Süßwein - der Grüne Veltliner lässt viel aus sich machen!

Grüner Veltliner (grooner velt-lee-ner) is Austria's national grape. Famous for its crispness and trademark peppery nose, it has won the hearts of sommeliers across the world for its versatility. It meets the challenges of earthy fresh asparagus and artichokes without making them taste vegetal and is especially delicious with oysters. It is a wine that whispers and can dance to many tunes.

Weinbeschreibung

FARBE

Grüngelb

NASE

Grüner Apfelnoten mit etwas Limette

GAUMEN

Reife Zitrusfrüchte

SPEISEN

Besonders gut zu Spargel, Salaten, Sushi, asiatischen Speisen und Fisch geeignet

Tasting Notes

COLOUR

Light yellow-green

NOSE

Aromas of green apple and lime

PALATE

Ripe citrus fruit

PAIRING

Great as an aperitif or paired with asparagus, oysters, sushi, salads, pasta and fish



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)
Traubenernte: Sept 2025
Abfüllung: Dez 2025
Ausbau: Stahltank

Analyse

Traubensorte: Grüner Veltliner
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 2,2g/l
Säure: 6,3 g/l
Alkohol: 12,0 %

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Sept 2025
Bottled: Dec 2025
Vinification: Steel tank

Analysis

Grape variety: Grüner Veltliner
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 2.2 g/l
Acidity: 6.3 g/l
Alcohol: 12.0%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN



Höpler

Pinot Blanc 2025

Der Pinot Blanc, auch Weißburgunder genannt, stellt hohe Ansprüche an Boden und Klima, was von der engen Verwandtschaft zu Pinot Noir zeugt. In unseren Kalksteinböden können sich die Reben tief verwurzeln und das Mikroklima des Neusiedlersees ist perfekt für eine späte Ernte bei optimaler Reife. Wir Österreicher lieben diese Traube und produzieren einen Wein von frischer, fruchtiger Finesse, der mit dem Alter an Komplexität gewinnt.

Pinot Blanc has been described as the 'Cinderella of the Pinot Family'. Often mistaken for Chardonnay, it is a mutation of the Pinot Noir grape and is very particular about where it grows. Fortunately it is at home rooted into our limestone soils, ripening by the lake and picked late to ensure optimal healthy ripeness. We Austrians love this grape and produce a wine of fresh, fruity finesse that develops more complexity with age. A style similar to our famous friends from the Alto Adige.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles Gelb

NASE

Exotische Früchte und Ananas

GAUMEN

Saftig und rund, Anklänge von Zitrus und vollreifen Früchten

SPEISEN

Besonders empfehlenswert zu hellen Fleischgerichten, würzig asiatischer Küche und Überbackenem

Tasting Notes

COLOUR

Light yellow

NOSE

Aromas of exotic fruit and pineapple

PALATE

Juicy, mineral and medium bodied with notes of ripe fruit and citrus flavours

PAIRING

Wonderful with white meats and spicy Asian dishes



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0,75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Sept 2025
Abfüllung:	Jan 2026
Ausbau:	Stahltank

Analyse

Traubensorte:	Pinot Blanc
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	6,1 g/l
Alkohol:	13,0%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0,75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2025
Bottled:	Jan 2026
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Pinot Blanc
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	2,7 g/l
Acidity:	5,6 g/l
Alcohol:	13,0 %



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2024

93 POINTS - Weisswein Guide 2025





Höpler

Riesling 2025

Der „König“ unter den weißen Rebsorten zeichnet sich durch seinen natürlich höheren Säuregehalt aus, der sich positiv auf seine Langlebigkeit auswirkt und auch die besonders feinen Fruchtaromen auf eleganteste Weise zum Vorschein bringt. Seine jugendlichen Aromen von weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten entwickeln sich über die Zeit zu reifen Orangennoten, und im Alter zu den, für diese Sorte bekannten, zarten Petroleumnoten.

Often described as the King of white grapes Riesling's high natural acidity lends it well to ageing. In Austria Riesling is always dry and grows very well on our slaty soils. When young it expresses flavours of white peach and lime and as it ages it develops more weight, ripe orange over tones and a gentle petroleum nose, so famous of this varietal.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles Gelb

NASE

Feine Steinobstanklänge mit frischen Zitruszesten

GAUMEN

Mineralisch, balanciert & von feiner Fruchtsüße getragen

SPEISEN

Empfiehlt sich besonders zu frischem Hummer, Muscheln, sowie in Olivenöl gebratenen Scampi

Tasting Notes

COLOUR

Brilliant yellow green

NOSE

Mineral slate tones with a soft peach fragrance and ripe orange over tones

PALATE

Lively and fresh. Defined by minerality and spice

PAIRING

Riesling is particularly suitable for fish such as trout, salmon, scampi and lobster. It pairs well with Parma ham



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0,75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Okt 2025
Abfüllung:	Jän 2026
Ausbau:	Stahltank

Analyse

Traubensorte:	Riesling
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	4,2 g/l
Säure:	6,1 g/l
Alkohol:	12,0 %

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0,75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Oct 2025
Bottled:	Jan 2026
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Riesling
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	4.2 g/l
Acidity:	6.1 g/l
Alcohol:	12.0%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN



Höpler

Riesling 2023

Der „König“ unter den weißen Rebsorten zeichnet sich durch seinen natürlich höheren Säuregehalt aus, der sich positiv auf seine Langlebigkeit auswirkt und auch die besonders feinen Fruchtaromen auf eleganteste Weise zum Vorschein bringt. Seine jugendlichen Aromen von weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten entwickeln sich über die Zeit zu reifen Orangennoten, und im Alter zu den, für diese Sorte bekannten, zarten Petroleumnoten.

Often described as the King of white grapes Riesling's high natural acidity lends it well to ageing. In Austria Riesling is always dry and grows very well on our slaty soils. When young it expresses flavours of white peach and lime and as it ages it develops more weight, ripe orange over tones and a gentle petroleum nose, so famous of this varietal.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles Gelb

NASE

Feine Steinobstanklänge mit frischen Zitruszesten

GAUMEN

Mineralisch, balanciert & von feiner Fruchtsüße getragen

SPEISEN

Empfiehlt sich besonders zu frischem Hummer, Muscheln, sowie in Olivenöl gebratenen Scampi

Tasting Notes

COLOUR

Brilliant yellow green

NOSE

Mineral slate tones with a soft peach fragrance and ripe orange over tones

PALATE

Lively and fresh. Defined by minerality and spice

PAIRING

Riesling is particularly suitable for fish such as trout, salmon, scampi and lobster. It pairs well with Parma ham.



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)
Traubenernte: Okt 2023
Abfüllung: Feb 2024
Ausbau: Stahltank

Analyse

Traubensorte: Riesling
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 2,6 g/l
Säure: 5,3 g/l
Alkohol: 12,0 %

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0,75l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Oct 2023
Bottled: Feb 2024
Vinification: Steel tank

Analysis

Grape variety: Riesling
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 2.6 g/l
Acidity: 5.3 g/l
Alcohol: 12.0%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN



Höpler

Sauvignon Blanc 2025

Sauvignon Blanc ist eine weiße Rebsorte, die für ihre knackige Frische und lebendige Säure bekannt ist. Die Traube stammt ursprünglich aus dem französischen Bordeaux, hat aber weltweit an Beliebtheit gewonnen. Mit Aromen von grüner Stachelbeere, Zitrusfrüchten und Passionsfrucht bietet der Sauvignon Blanc einen erfrischenden Geschmack, der ideal zu Fisch und Geflügel passt.

If you are looking for an elegant Sauvignon Blanc you are in the right place. This wine has the nose, structure and length you would expect from this wonderful grape but none of the noise and grassiness that has become more common of many new world Sauvignon's.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles gelb

NASE

Intensiver Duft nach Passionsfrucht und Zitrusfrüchten

GAUMEN

Gelber Paprika mit elegantem Säurespiel und feinwürzigem Abgang

SPEISEN

Besonders gut als Aperitif und zu Geflügel und Fisch geeignet

Tasting Notes

COLOUR

Light yellow

NOSE

Intense aromas of passionfruit and citrus fruit

PALATE

Sweet yellow paprika elegant acidity and a fine spicy finish

PAIRING

Great as an aperitif or paired with fish or poultry



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0.75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Sept 2025
Abfüllung:	Dez 2025
Ausbau:	Stahltank

Analyse

Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	1.3 g/l
Säure:	6.4 g/l
Alkohol:	12.0%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2025
Bottled:	Dec 2025
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Sauvignon Blanc
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	1.3 g/l
Acidity:	6.4 g/l
Alcohol:	12.0%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2023

92 POINTS A la Carte Wein Guide 2025





Höpler

Rosé Célestia 2025

Wie eine edle Rose bezaubert Célestia den Gaumen, umschmeichelt den Geist und verführt den Genießer. Mit der Leichtigkeit eines Rosenblattes begleitet Sie dieser Rosé durch die heißen Tage des Sommers.

Célestia enchants the palate like a precious rose, caresses the spirit and seduces the connoisseur. This rosé is as light as a rose petal. It is the perfect accompaniment on a hot summer day and in the cooler months, it can bring a touch of summer joy into a cosy warm room. The secret to its elegance is the Blaufränkisch which gives the wine structure and freshness.

Weinbeschreibung

FARBE

Sanfte hellrosa Farbe

NASE

Bouquet nach Erdbeeren, Litschischalen und Winterbirne

GAUMEN

Edel der von Pfefferschoten geprägte Gaumen

SPEISEN

Köstlich als Aperitif und zu einer großen Auswahl an Gerichten. Leichten Pastagerichten, Fisch, Huhn & Bbq's

Tasting Notes

COLOUR

Soft light pink

NOSE

A fine bouquet of winter pear, lychee and strawberry

PALATE

Elegant and crisp. Characterised by peppercorns, with a lively, spirited acidity

PAIRING

Delicious as an aperitif and pairs with a wide range of dishes



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0.75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Sept 2025
Abfüllung:	Dez 2025
Ausbau:	Stahltank

Analyse

Traubensorte:	Pinot Noir, St Laurent, Blaufränkisch
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	3,2 g/l
Säure:	7,1 g/l
Alkohol:	12,0 %

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2025
Bottled:	Dec 2025
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Pinot Noir, St Laurent, Blaufränkisch
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	3.2 g/l
Acidity:	7.1 g/l
Alcohol:	12.0 %



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2026

91,2 POINTS Rosé-Cup 2026 Österreich





Höpler

ROTWEINE

RED WINES



Höpler

Pinot Noir 2024

Die Diva unter den Rotweinen. Stets polarisierend, verführerisch und niemals auf Grund der typisch orange-bräunlich bis hellroten Farbe in Kraft und Ausdruck zu unterschätzen. Ein hoch eleganter Rotwein, stets delikater und überaus charmant zu Pilzgerichten.

Pinot Noir is a grape that is chiefly associated with Burgundy and was brought to our region in Burgenland by the Cistercian monks over 800 years ago. The grapes have thin skins and low levels of phenolic compounds and produce light coloured, lighter bodied and low tannin wines. Pinot Noir is a versatile wine and a great choice should you be pairing it with a mix of dishes.

Weinbeschreibung

FARBE

Rubinrot, am Rande ockergelb

NASE

Aromen von Orangen, Kräutern und Tabakblättern

GAUMEN

Seidig, langer, feinwürziger Abgang

SPEISEN

Besonders zu Pfifferlingen, Lamm und Ente zu empfehlen

Tasting Notes

COLOUR

Ruby red with tinges of ochre

NOSE

Aromas of oranges, herbs and tobacco leaves

PALATE

A silky, aromatic and long finish

PAIRING

A perfect match with chanterelles, lamb or duck



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: Sep 2024
Abfüllung: Feb 2026
Ausbau: 12 Monate in gebrauchten Barriques (2.+3. Füllung)

Analyse

Traubensorte: Pinot Noir
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 2,3 g/l
Säure: 4,8 g/l
Alkohol: 13,5 %

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0,75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: Sep 2024
Bottled: Feb 2026
Vinification: 12 months in used oak

Analysis

Grape variety: Pinot Noir
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 2.3 g/l
Acidity: 4.8 g/l
Alcohol: 13.5 %



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

GOLD AWC Vienna 2025
90 Points James Suckling 2025
92 Points A la Carte Wein-Guide 2025





Höpler

St Laurent "ERWEIN" 2022

„Erwein“ ist seit vielen Generationen der Name des Stammhalters in der Familie Höpler. Obwohl St. Laurent nicht mit Pinot Noir verwandt ist, ähneln doch einige Charakterzüge wie Finesse und geschmeidige Eleganz. Tief dunkel in der Farbe und mit gutem Lagerpotenzial ausgestattet verführt St. Laurent nicht nur den Namensgeber.

'Erwein' has been the name of the first born male of the Höpler family for many generations. The St. Laurent grape is native to our region and earns its name as it begins to turn red around St. Lawrence's Day on 10th August. A darker skinned relative of Pinot Noir it has a silky elegance and great ageing potential, hence the connection to our family heritage.

Weinbeschreibung

FARBE

Dunkle rubingranate Farbe

NASE

Feinwürzig mit süßem, elegantem, schwarzbeurigem Duft

GAUMEN

Anklänge von saftiger schwarzer Johannisbeere

SPEISEN

Wundervoller Begleiter zu Wild, Rind und feinem Hartkäse

Tasting Notes

COLOUR

Dark ruby red

NOSE

Spicy character, hints of sweet elegant blueberries

PALATE

Echoes of juicy blackcurrants

PAIRING

Excellent with venison, beef, roast pork, goose and fine hard cheese



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0.75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: Sept 2022
Abfüllung: Juli 2025
Ausbau: 18 Monate in gebrauchten Barriques (2.+3. Füllung)

Analyse

Traubensorte: St Laurent
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 1.3 g/l
Säure: 4.7 g/l
Alkohol: 13.0%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: Sept 2022
Bottled: July 2025
Vinification: 18 months in used oak (2nd and 3rd filling)

Analysis

Grape variety: St Laurent
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 1.3 g/l
Acidity: 4.7 g/l
Alcohol: 13.0%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

91 Punkte Rotweinguide Austria 2026





Höpler

Zweigelt 2023

Der Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent, ist die meist angebaute Rotweinsorte Österreichs. Von Dr. Fritz Zweigelt 1922 gezüchtet, überzeugt die Sorte durch tiefdunkle Farbe mit typisch violetten Reflexen, fruchtbetonter Nase und weichen, saftigen Tanninen. Zweigelt ist ein großartiger Rotwein für jeden Tag. Leichter Körper, saftig mit pfeffrigem Abgang.

Zweigelt is the most widely planted red variety in Austria. It was created by Dr. Zweigelt in 1922 by crossing Blaufränkisch and St. Laurent (two other Austrian varieties) grapes and is easily recognisable by its dark colour with violet reflexes. Zweigelt is a great every day red. Lighter bodied and low in tannins, it is juicy with a peppery finish.

Weinbeschreibung

FARBE

Dunkle, rubingranate Farbe mit violetten Reflexen

NASE

Frische rote Beere und Vanillenoten

GAUMEN

Langer und eleganter röstig-würziger Abgang

SPEISEN

Einfach fantastisch zu Gegrilltem. Passt aber auch hervorragend zu Pizza, Pasta und zart gewürzten Speisen.

Tasting Notes

COLOUR

Dark ruby red with tinges of purple

NOSE

Fresh red berries with a touch of vanilla

PALATE

Long elegant finish with toasty aromatic notes

PAIRING

A great every day red. Simply fantastic with barbequed food and at home with pizza, pasta and a touch of spice!



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: Sept 2023
Abfüllung: März 2026
Ausbau: 90% Stahltank, 10% 4 M im gebrauchten Barrique

Analyse

Traubensorte: Zweigelt
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 2,3 g/l
Säure: 4,8 g/l
Alkohol: 13,5%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: Sept 2023
Bottled: March 2026
Vinification: 90% Steel tank, 10% 4 months in used oak

Analysis

Grape variety: Zweigelt
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 2.3 g/l
Acidity: 4.8 g/l
Alcohol: 13.5%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2019
GOLD AWC Vienna 2021

AWC | INTERNATIONAL
VIENNA | WINE
CHALLENGE



Höpler

Blaufränkisch 2022

Blaufränkisch ist nach dem Zweigelt die meist-angebaute Rotweinsorte Österreichs und entwickelt am Leithaberg mit seinen kalkreichen Böden eine besonders elegante Ausprägung. Diese noble Sorte, die ihre Herkunft stets zum Ausdruck bringt, hat sich einen Platz im Rampenlicht neben dem berühmten österreichischen Grünen Veltliner verdient.

Blaufränkisch is the second most widely planted red grape in Austria and our region Burgenland is particularly famous for this grape variety. It is a noble and exciting grape which can express the origins where it is grown. We have a big soft spot for this variety and in time it will deservedly earn a place in the spot light next to the famous Austrian Grüner Veltliner.

Weinbeschreibung

FARBE

Dunkles Rubinrot

NASE

Feine Beerenfrucht sowie reife Kirschnoten

GAUMEN

Saftig und lebendig mit samtiger Textur und eleganter Struktur

SPEISEN

Ein facettenreicher Speisenbegleiter, besonders gut zu Lamm, Gans und Schwein

Tasting Notes

COLOUR

Dark ruby red

NOSE

Aromas of blackberries and cherries

PALATE

Juicy and lively with a velvety texture and elegant structure

PAIRING

Anything roasted and meats with a little more fat - lamb, turkey, goose, pork belly, paneer!



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0.75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: Okt 2022
Abfüllung: März 2025
Ausbau: Stahltank, 10% Holzanteil

Analyse

Traubensorte: Blaufränkisch
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 1.4 g/l
Säure: 5.0 g/l
Alkohol: 13.5%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: Oct 2022
Bottled: March 2025
Vinification: Steel tank, 10% oak

Analysis

Grape variety: Blaufränkisch
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 1.4 g/l
Acidity: 5.0 g/l
Alcohol: 13.5%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2021:

92 POINTS - A la Carte, Wine Guide, 2021
GOLD - Wild und Gansl Weine ÖGZ, 2021





Höpler

Blaufränkisch LEITHABERG^{DAC} 2020

Ein Leithaberg DAC rot wird aus der Sorte Blaufränkisch – der meistangebauten Rotweinsorte der Region – gewonnen. Hier wird ein Weinstil geprägt, der so grazil, spannend und einzigartig ist, wie seine Herkunft selbst – die Region Leithaberg. Der Blaufränkisch unserer Region hat eine elegante mit kühlen Kräutern unterlegte mineralische Struktur, die fast burgundisch angehaucht ist. Dieser Wein reift hervorragend und bewahrt sein delikates Wesen auch im hohen Alter.

A Leithaberg DAC red can only be produced from the Blaufränkisch grape. It is the top red varietal of our region and to be labelled Leithaberg DAC it must reflect the unique characteristics that typify the region. A Blaufränkisch from our region on the Leithaberg has an elegant, mineral and cool herbaceous character. Further south in Mittelburgenland they are usually more sturdy and heavier in tannins. This wine ages well, it is delicate and as exciting as its unique origin.

Weinbeschreibung

FARBE

Dunkles Rubinrot

NASE

Einladend fruchtig nach Brombeere und Heidelbeere

GAUMEN

Fein eingebundene Holznoten, feinfruchtiger Abgang, hervorragende Länge

SPEISEN

Besonders zu paniertem Fisch, Tafelspitz, Gans und Käse zu empfehlen

Tasting Notes

COLOUR

Dark ruby red

NOSE

Inviting aromas of fruity blackberries and blueberries

PALATE

Spicy and elegant due to ageing oak. This wine has a lingering fruit driven finish

PAIRING

A perfect match to 'Tafelspitz' (boiled beef), goose and cheese



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0.75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: Okt 2020, Handlese
Abfüllung: Dez 2022
Ausbau: 14 Monate in gebrauchten Barriques

Analyse

Traubensorte: Blaufränkisch
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 1.4 g/l
Säure: 5.4 g/l
Alkohol: 13.5%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: Oct 2020, harvested by hand
Bottled: Dec 2022
Vinification: 14 months in used oak barrels

Analysis

Grape variety: Blaufränkisch
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 1.4 g/l
Acidity: 5.4 g/l
Alcohol: 13.5%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

93 Punkte A la Carte, Wein-Guide 2024

GOLD ÖGZ 2023

90 Punkte Falstaff Leithaberg DAC Cup 2023



A LA CARTE





Höpler

K7 2023

Weingenuß auf höchstem Niveau, der den modernen, jungen und kosmopolitischen Gaumen anspricht. Ein wunderbares Cuvée aus Syrah, Blaufränkisch und Merlot. K steht für Kirchberg - unserer wichtigsten Einzellage - und 7 für die natürliche Einheit von Körper und Geist (4 = Körper, 3 = Geist). Das Ergebnis ist Harmonie im Glas!

You can't help but enjoy this high quality, premium red cuvée. K7 appeals to a young, modern and cosmopolitan palate. K stands for Kirchberg - our most precious vineyard - and 7 for the natural unity of body and soul (the number 4 for body and 3 for soul). Harmony in a glass!

Weinbeschreibung

FARBE

Tiefdunkles Rubingranat

NASE

Reich an dunklen Früchten mit eleganten Röstaromen

GAUMEN

Sanft, die Saftigkeit und Eleganz vom Blaufränkisch herrscht vor, im Nachhall Merlot spürbar, gehaltvoll, langer Abgang

SPEISEN

Dunkles Fleisch sowie Rind, Wild und Lamm

Tasting Notes

COLOUR

Deep ruby red

NOSE

Rich with dark fruits and elegant roasted aromas

PALATE

Velvety, the juiciness and elegance of Blaufränkisch prevails and the Merlot and Syrah add to the long finish.

PAIRING

Dark meat such as lamb, game and beef



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0,75l
Trinktemperatur:	16-18°C (60-64°F)
Traubenernte:	Sept 2023
Abfüllung:	Sept 2025
Ausbau:	Stahltank+16M in Barriques

Analyse

Traubensorte:	Blaufränkisch, Merlot, Syrah
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	1,3g/l
Säure:	4,8 g/l
Alkohol:	14,5%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	16-18°C (60-64°F)
Grape harvest:	Sept 2023
Bottled:	Sept 2025
Vinification:	Steel tank +16 m in oak barrels

Analysis

Grape variety:	Blaufränkisch, Merlot, Syrah
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	1.3 g/l
Acidity:	4.8 g/l
Alcohol:	14.5%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2022

93 POINTS - A la Carte, Wine Guide 2025
93 POINTS - Rotwein-Guide 2025 Austria





Höpler

LAGENWEINE
SINGLE VINEYARD WINES



Höpler

Grüner Veltliner Kirchberg 2025

Auf dem einstmals von den Mönchen des Zisterzienserordens kultivierten Boden des Kirchbergs in Winden am See entwickeln die Reben auf kalkreicher Erde im Angesicht des Neusiedlersees und begleitet vom milden pannonischen Klima ihre ausgewogene Reife. Die Trauben dieses Lagenweines wurden im Spätherbst von 45 Jahre alten Reben geerntet und verbrachten 6 Monate in gebrauchter französischer Eiche. Kräftig und voll zeigt er, dass aus klassischem Grüner Veltliner unterschiedlichste, edle Stile produziert werden können.

Kirchberg is our signature vineyard, steeped in history and originally planted in 1203 by the Cistercian monks from Burgundy. Here our vines are able to reach their perfect ripeness touched by our Pannonian climate and basking in the reflection of the beautiful Lake Neusiedl. This single vineyard grüner veltliner is produced from 45 year old vines, picked late and matured for 6 months in used French oak. A more concentrated and bold wine, this is a great example of the broad spectrum of styles that can be produced from this fabulous grape.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles Strohgelb Grüngelb

NASE

Orangenzesten, gelber Apfel, reife exotische Noten

GAUMEN

Stoffig, mineralisch, von zarten Mandelnoten getragen

SPEISEN

Guter Begleiter zu scharfen Gerichten, geräuchertem Fisch und Pastete

Tasting Notes

COLOUR

Bright straw yellow

NOSE

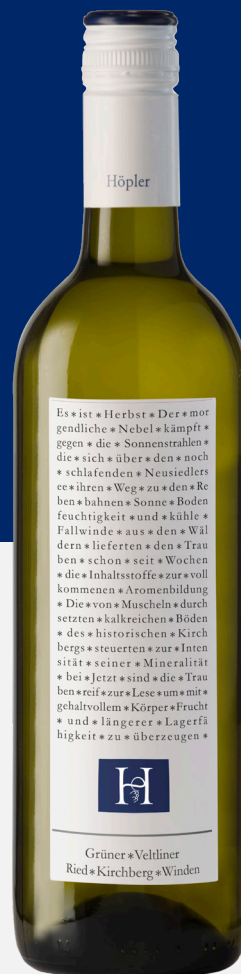
Orange peel, yellow apple, ripe exotic notes

PALATE

Luscious, mineral with elegant hints of almond

PAIRING

Pairs well with spicy food. Great with smoked fish and pâté



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0,75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Sept 2025, Handlese
Abfüllung:	April 2026
Ausbau:	Großes Eichenfass

Analyse

Traubensorte:	Grüner Veltliner
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein - Lagenwein
Restzucker:	3.1g/l
Säure:	5.3 g/l
Alkohol:	13,0 %

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0,75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2025, harvested by hand
Bottled:	April 2026
Vinification:	Large oak vats

Analysis

Grape variety:	Grüner Veltliner
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine - Single vineyard
Residual sugar:	3.1 g/l
Acidity:	5.3 g/l
Alcohol:	13.0 %

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2018

GOLD & 1. Platz ÖGZ Weiße Reserven, 2021
91.7 PUNKTE ÖWM Gourmetwelten, 2022





Höpler

Grüner Veltliner Kirchberg 2024

Auf dem einstmals von den Mönchen des Zisterzienserordens kultivierten Boden des Kirchbergs in Winden am See entwickeln die Reben auf kalkreicher Erde im Angesicht des Neusiedlersees und begleitet vom milden pannonischen Klima ihre ausgewogene Reife. Die Trauben dieses Lagenweines wurden im Spätherbst von 45 Jahre alten Reben geerntet und verbrachten 6 Monate in gebrauchter französischer Eiche. Kräftig und voll zeigt er, dass aus klassischem Grüner Veltliner unterschiedlichste, edle Stile produziert werden können.

Kirchberg is our signature vineyard, steeped in history and originally planted in 1203 by the Cistercian monks from Burgundy. Here our vines are able to reach their perfect ripeness touched by our Pannonian climate and basking in the reflection of the beautiful Lake Neusiedl. This single vineyard grüner veltliner is produced from 45 year old vines, picked late and matured for 6 months in used French oak. A more concentrated and bold wine, this is a great example of the broad spectrum of styles that can be produced from this fabulous grape.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles Strohgelb Grüngelb

NASE

Orangenzesten, gelber Apfel, reife exotische Noten

GAUMEN

Stoffig, mineralisch, von zarten Mandelnoten getragen

SPEISEN

Guter Begleiter zu scharfen Gerichten, geräuchertem Fisch und Pastete

Tasting Notes

COLOUR

Bright straw yellow

NOSE

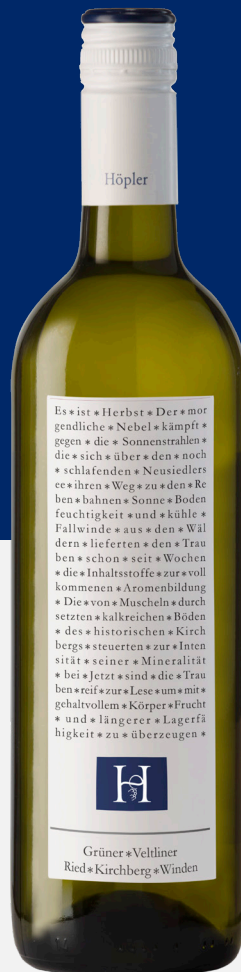
Orange peel, yellow apple, ripe exotic notes

PALATE

Luscious, mineral with elegant hints of almond

PAIRING

Pairs well with spicy food. Great with smoked fish and pâté



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)
Traubenernte: Sept 2024, Handlese
Abfüllung: Juli 2025
Ausbau: Großes Eichenfass

Analyse

Traubensorte: Grüner Veltliner
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein - Lagenwein
Restzucker: 3.7 g/l
Säure: 5.7 g/l
Alkohol: 13.3%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Sept 2024, harvested by hand
Bottled: July 2025
Vinification: Large oak vats

Analysis

Grape variety: Grüner Veltliner
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine - Single vineyard
Residual sugar: 3.7 g/l
Acidity: 5.7 g/l
Alcohol: 13.3%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2018

GOLD & 1. Platz ÖGZ Weiße Reserven, 2021
91.7 PUNKTE ÖWM Gourmetwelten, 2022





Höpler

Pinot Noir Rosenberg 2021

Auf dem historischen Boden des Rosenbergs blicken die Reben auf den Wärme spendenden Neusiedlersee, genießen das milde pannonische Klima und nähren sich an der vielschichtigen Mineralität eines außergewöhnlichen Terroires. Diese einzigartigen Bedingungen ermöglichen es diesem Lagenwein einen authentischen Charakter mit seidiger Eleganz zu verleihen.

In the historic Rosenberg vineyard, the grapes mature under the moderating influence of the Neusiedler Lake, the mild Pannonian climate and are nurtured by the minerality of this extraordinary terroir. These unique conditions permit this single vineyard Pinot Noir to ripen to optimum quality and provide authentic character with silken elegance.

Weinbeschreibung

FARBE

Kirschrot mit auslaufender Randaufhellung

NASE

Duft nach dunklen Beeren wie Brombeeren und Himbeeren, vielschichtiges Aroma mit blumigen Noten und Röstaromen

GAUMEN

Wunderbar saftig, zarte Tabakblättrigkeit, hoch elegant und mit Nougattönen ausklingend

SPEISEN

Pilzgerichten, Ente und Lamm

Tasting Notes

COLOUR

Cherry red with a delicate lightening towards the rim

NOSE

Aromas of dark berries, floral nuances, light toasty aromatics from elegantly integrated oak

PALATE

Bold on the palate, unfolding gracefully with a lingering finish and nougat aftertaste

PAIRING

Mushrooms, duck, lamb



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: 25.-26. Sept 2021, Handlese
Abfüllung: Dez 2022
Ausbau: 16 Monate in Barriques

Analyse

Traubensorte: Pinot Noir - Lagenwein
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 2.2g/l
Säure: 4.6 g/l
Alkohol: 13.5%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: 25-26th Sept 2021, by hand
Bottled: Dec 2022
Vinification: 16 months in oak barrels

Analysis

Grape variety: Pinot Noir - Single vineyard
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 2.2g/l
Acidity: 4.6 g/l
Alcohol: 13.5%



NACHHALTIG AUSTRIA

VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

92+ POINTS A la Carte Weinguide, 2024

94 POINTS Fair Wine Award, 2023

GOLD AWC, 2023

94 Punkte Rotweinguide Austria 2026



AWC VIENNA

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE



Höpler

Blaufränkisch Kirchberg 2019

Auf dem einstmals von den Mönchen des Zisterzienserordens kultivierten Boden des Kirchbergs entwickeln die Reben auf kastanienbrauner Erde im Angesicht des Neusiedlersees und begleitet vom milden, pannonischen Klima ihre ausgewogene Reife. Vollendet harmonisch überzeugt dieser Wein jeden Liebhaber reifer Lagenweine durch sein nobles Sortenprofil mit markanter Dichte.

Kirchberg is our signature vineyard, steeped in history and originally planted in 1203 by the Cistercian monks from Burgundy. Here our wines are able to reach their perfect ripeness touched by our Pannonian climate and basking in the reflection of the beautiful Lake Neusiedl.

This wine is harmonious and will convince lovers of ripe, full bodied, single vineyard wines, with its noble varietal profile and complex structure

Weinbeschreibung

FARBE

Dunkles Rubingranat

NASE

Dunkle Beerenfrucht und pfeffrige Zimtwürze

GAUMEN

Zartröstiger Nougatton

SPEISEN

Besonders gut zu deftigen Gerichten vom Schwein und Gebratenem

Tasting Notes

COLOUR

Dark ruby red

NOSE

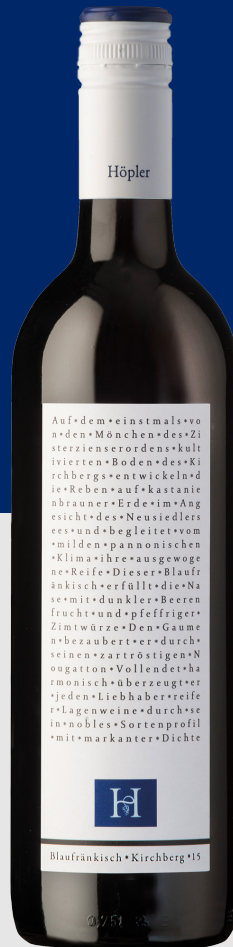
Dark berries with peppery cinnamon spice

PALATE

Lightly roasted nougat flavours

PAIRING

This pairs well with heavier dishes, roast pork, lamb or poultry



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: Okt 2019
Abfüllung: Juni 2021
Ausbau: 18 Monate in französischen Barriques

Analyse

Traubensorte: Pinot Noir - Lagenwein
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 2.8 g/l
Säure: 5.2 g/l
Alkohol: 13.5%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: 6.-9.Okt 2019
Bottled: June 2021
Vinification: 18 Months in French oak

Analysis

Grape variety: Pinot Noir - Single vineyard
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 2.8 g/l
Acidity: 5.2 g/l
Alcohol: 13.5%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

93+ POINTS Wein-Guide, 2023
92.5 POINTS Weinburgenland Award, 2022
GOLD awc Vienna, 2021

Auch in der Magnumflasche erhältlich/ also available in magnum bottles



AWC
VIENNA

INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE



Höpler

EDELSÜSSWEINE

DESSERT WINES



Höpler

Trockenbeerenauslese 2022

Flüssiges Gold! Ein nicht alltäglicher Süßwein von höchster Qualität. Trockenbeerenauslese (TBA) wird aus einer Selektion handverlesener Trauben, die besonders lange am Stock gereift sind und von Edelfäulnis (*Botrytis cinerea*) befallen wurden erzeugt. Durch die lange Hängezeit und den Einfluss der Edelfäule wird der Traubensaft in der Traube natürlich konzentriert und bringt nach anschließender Fermentation den "Nektar der Götter" hervor.

Liquid Gold! A rare wine of the highest quality, the Trockenbeerenauslese (TBA) is created from a selected picking of dried, very ripe berries that have been affected by 'noble' rot also known as botrytis. The long hang time and the mold caused by the noble rot produces a sweet, concentrated and luxurious wine and is often referred to as the 'nectar of the gods'.

Weinbeschreibung

FARBE

Goldgelb

NASE

Intensive florale Noten nach Ananas und Maracuja

GAUMEN

Anklänge von Karamell, Honig, Marille und Stachelbeere. Seidig langer Abgang, vielschichtig und feiner Fruchtschmelz

SPEISEN

Dieser gehaltvolle, konzentrierte Dessertwein passt zu Gänseleberpastete, Blauschimmelkäse, Früchten und jegliche Art von Dessert

Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0.375l
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)
Traubenernte: Nov 2022, Handlese
Abfüllung: Dez 2024
Ausbau: 50% Stahl, 50% Barrique

Analyse

Traubensorte: 57% Sämling, 43% Grüner Veltliner
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 181.7g/l
Säure: 5,6 g/l
Alkohol: 11.0 %

Tasting Notes

COLOUR

Golden yellow

NOSE

Intensive floral notes of pineapple and passionfruit

PALATE

Hints of caramel, honey, apricot and gooseberry. Complex, rich and harmonious finish

PAIRING

This dessert wine may be enjoyed with pâté de foie gras, fruit, blue cheese and all kinds of desserts



Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.375l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Nov 2022, harvested by hand
Bottled: Dec 2024
Vinification: 50% Steel, 50% Barrique

Analysis

Grape variety: 57% Sämling, 43% Grüner Veltliner
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 181.7 g/l
Acidity: 5,6 g/l
Alcohol: 11.0%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2022

95 Punkte A La Carte, Nov 2024





Höpler

PANNONICA WEINE

PANNONICA WINES



Höpler

Pannonica White Blend 2025

Die erfrischende Krönung eines milden Sommerabends. Ein kleines Stück Urlaub in jeder Flasche, für den wahren Genuss des Lebens! „Pannonica“ verdankt seinen Namen der historischen römischen Provinz „Pannonia“, die sich einst vom Wienerwald bis Westungarn erstreckte. Dieses hervorragende Cuvée vereint die wunderbare Vielfalt unserer Region und setzt sich aus Grüner Veltliner, Pinot Blanc und Chardonnay zusammen.

The refreshing hero for a balmy summer's eve. A little vacation in every bottle, for the pure joy of life! 'Pannonica' is a reference to our heritage: Pannonia - once a province of the Roman Empire, bounded North and East by the river Danube. This is a wine that represents the diversity of our region. A beautiful blend of Grüner Veltliner, Pinot Blanc and Chardonnay.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles gelb

NASE

Pfeffrig-mineralisch, Pfirsich, mit etwas Rose und Limette

GAUMEN

Mineralisch, stoffig und elegant von feiner Säure getragen

SPEISEN

Empfiehlt sich besonders zu frischem Hummer, hellen Fleischgerichten und asiatischen Gerichten

Tasting Notes

COLOUR

Light yellow-green

NOSE

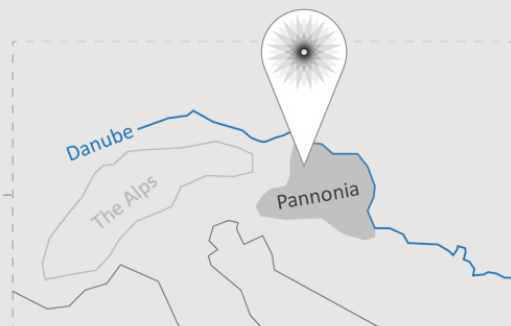
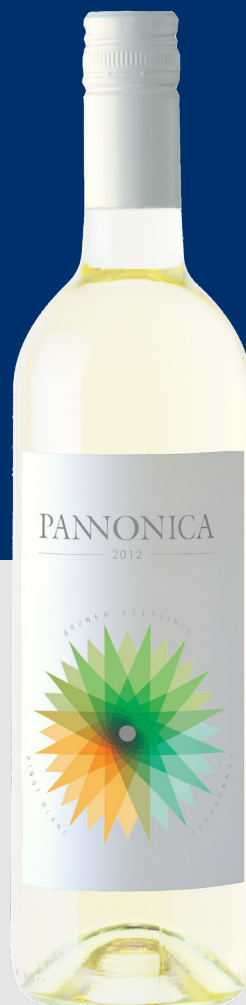
Spicy and mineral, aromas of apricot, hints of roses and lime

PALATE

Highly elegant on the palate, carried by fine acidity

PAIRING

Well suited to an array of everyday dishes including chicken, pizza, salads and pasta



Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Sept 2025
Bottled: Dec 2025
Vinification: Steel tank

Analysis

Grape variety: Grüner Veltliner, Chardonnay, Pinot Blanc
Appellation: Burgenland Landwein
Alcohol: 13.0%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN



Höpler

Pannonica Red Blend 2023

Ein wunderbares Cuvée von herausragender Qualität und strahlendem Ausdruck unseres einzigartigen Bodens und Klimas. Dieses Cuvée ist von der Schönheit unseres Sees inspiriert und bietet dem Weinliebhaber den perfekten Begleiter zum Entspannen und Genießen. „Pannonica“ verdankt seinen Namen der historischen römischen Provinz „Pannonia“, die sich einst vom Wienerwald bis Westungarn erstreckte.

A brilliantly blended cuvée of extraordinary quality - shimmering with the clarity of our unique climate and soil. Pannonica red is the perfect companion for relaxing and unwinding, for the connoisseur as much as for the novice. 'Pannonica' is a reference to our heritage: Pannonia - once a province of the Roman Empire, bounded North and East by the river Danube.

Weinbeschreibung

FARBE

Dunkles Rubingranat

NASE

Aromen von dunklen Beerenfrüchten mit pfeffriger Note

GAUMEN

Saftige Brombeere, mit Würze unterlegt

SPEISEN

Universeller Speisebegleiter, hervorragend zu Gegrilltem, Truthahn, Pasta und Salaten

Tasting Notes

COLOUR

Dark garnet ruby

NOSE

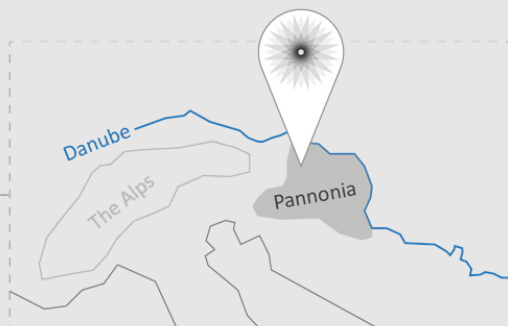
Aromas of dark berry fruits and pepper

PALATE

Flavours of juicy blackberries, hints of spice and soft tannins

PAIRING

A great every day red and well suited for a variety of dishes from BBQ's, red meats, salads, pasta



Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	16-18C (60-64F)
Grape harvest:	Oct 2023
Bottled:	Feb 2026
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Blafränkisch, Zweigelt, Pinot Noir
Appellation:	Burgenland
Classification:	Landwein
Alcohol:	13.5%



NACHHALTIG AUSTRIA

VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN



Höpler

Pannonica Rosé 2025

Dieser Rosé bezaubert den Gaumen wie eine edle Rose. Er ist die perfekte Begleitung an heißen Sommertagen, und in der kühleren Zeit bringt er einen Hauch von Sommer ins Kaminzimmer. Das Geheimnis der Eleganz des „Pannonica Rosé“ ist der Blaufränkisch mit seiner hervorragenden Struktur und Frische. „Pannonica“ verdankt seinen Namen der historischen römischen Provinz „Pannonia“, die sich einst vom Wienerwald bis Westungarn erstreckte.

This rosé enchants the palate like a precious rose. It is the perfect accompaniment on a hot summer day and in the cooler months, it can bring a touch of summer joy into a cosy warm room. The secret to its elegance is the Blaufränkisch which gives the wine structure and freshness. 'Pannonica' is a reference to our heritage: Pannonia - once a province of the Roman Empire, bounded North and East by the river Danube.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles gelb

NASE

Pfeffrig-mineralisch, Pfirsich, mit etwas Rose und Limette

GAUMEN

Mineralisch, stoffig und elegant von feiner Säure getragen

SPEISEN

Empfiehlt sich besonders zu frischem Hummer, hellen Fleischgerichten und asiatischen Gerichten

Tasting Notes

COLOUR

Soft light pink

NOSE

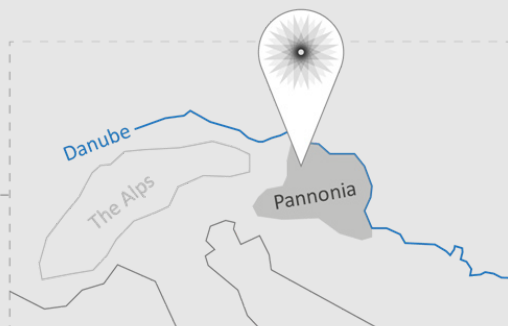
A fine bouquet of pear and strawberry

PALATE

Hints of pear, elegantly balanced and luscious

PAIRING

A versatile wine. Delicious as an aperitif and with a wide range of dishes from fresh summer salads and barbecued foods to warming winter soups, turkey and autumn roasted vegetables. Try your pairing!



Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Sept 2025
Bottled: Dec 2025
Vinification: Steel tank

Analysis

Grape variety: Blaufränkisch, St Laurent, Pinot Noir
Appellation: Burgenland
Classification: Landwein
Alcohol: 12.0%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN



Höpler

Contact
office@hoepler.at

Address
Weingut Höpler
Heideweg 1
Breitenbrunn, 7091 Austria