

Höpler

Höpler

Introduction

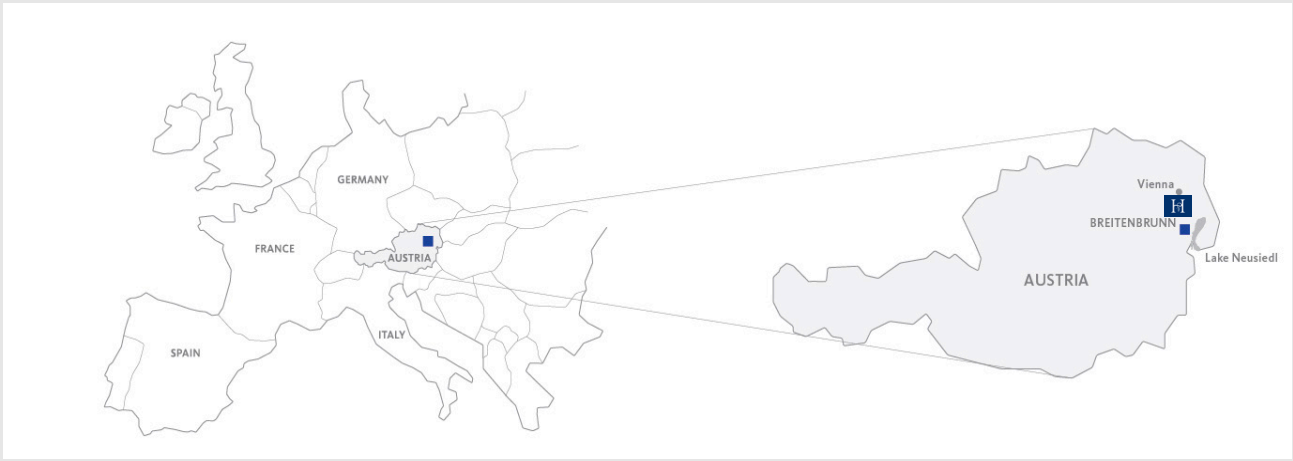
- Winery located in Breitenbrunn, NW shore of Lake Neusiedl
- 50ha vineyards in the Leithaberg Hills
- 50% white wine, 42% red wine, 8% rosé + dessert wine
- 75% Export: USA(38 US states), D, NL, UK, DK, NO, CHF, JAP, MY
- Suppliers to top international gastronomy
- IFS certified (International Food 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. Hoepler 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 wih 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. Pannonica Weine

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. Pannonica wines

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%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

Höpler

Pinot Blanc 2024

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. Fortuntately 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 2024
Abfüllung:	Apr 2025
Ausbau:	Stahltank

Analyse

Traubensorte:	Pinot Blanc
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	5,3 g/l
Säure:	5,6g/l
Alkohol:	12,5%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2024
Bottled:	Apr 2025
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Pinot Blanc
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	5.3 g/l
Acidity:	5.6 g/l
Alcohol:	12.5 %

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

93 POINTS - Weisswein Guide 2025

WEISSWEIN GUIDE 2025 AUSTRIA

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. Fortuntately 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 %

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
EUROPEAN VEGETARIAN UNION VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2024
93 POINTS - Weisswein Guide 2025

WEISSWEIN GUIDE 2025 AUSTRIA

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 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%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA · VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

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 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%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

Höpler

ROTWEINE

RED WINES

Höpler

Pinot Noir 2023

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 delikat 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 2023
Abfüllung:	Dez 2024
Ausbau:	12 Monate in gebrauchten Barriques (2.+3. Füllung)

Analyse

Traubensorte:	Pinot Noir
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	1.5 g/l
Säure:	4.5 g/l
Alkohol:	13,8 %

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	16-18°C (60-64°F)
Grape harvest:	Sep 2023
Bottled:	Dec 2024
Vinification:	12 months in used oak

Analysis

Grape variety:	Pinot Noir
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	1.5g/l
Acidity:	4.5g/l
Alcohol:	13,8 %

ZERTIFIZIERT 419335 NACHHALTIG AUSTRIA

VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

GOLD AWC Vienna 2025
90 Points James Suckling 2025

JAMES SUCKLING .COM

AWC VIENNA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

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 delikat 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 %

ZERTIFIZIERT 419335 NACHHALTIG AUSTRIA

VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

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

A LA CARTE

JAMES SUCKLING .COM

AWC VIENNA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Höpler

Zweigelt 2022

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 2022
Abfüllung:	Sept 2025
Ausbau:	90% Stahltank, 10% 4 M im gebrauchten Barrique

Analyse

Traubensorte:	Zweigelt
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	1.2g/l
Säure:	4.9g/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 2022
Bottled:	Sept 2025
Vinification:	90% Steel tank, 10% 4 months in used oak

Analysis

Grape variety:	Zweigelt
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	1.2g/l
Acidity:	4.9 g/l
Alcohol:	13.5%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2019
GOLD AWC Vienna 2021

AWC VIENNA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

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%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
EUROPEAN VEGETARIAN UNION VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2019
GOLD AWC Vienna 2021

AWC VIENNA INTERNATIONAL 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%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA

VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

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

ÖGZ A LA CARTE

Höpler

LAGENWEINE

SINGLE VINEYARD WINES

Höpler

Grüner Veltliner Kirchberg 2022

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

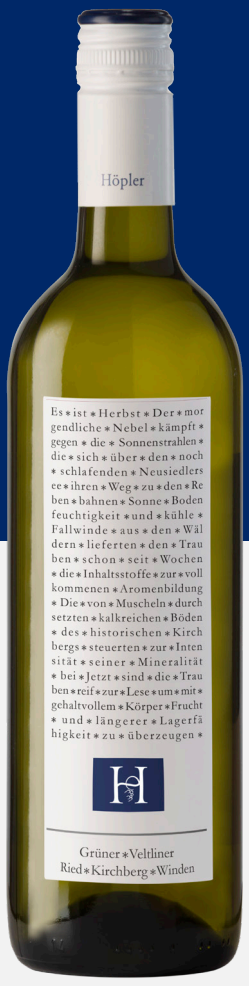
Tasting Notes

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 2022, Handlese
Abfüllung:	Dez 2023
Ausbau:	Großes Eichenfass

Analyse

Traubensorte:	Grüner Veltliner
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein - Lagenwein
Restzucker:	1.5 g/l
Säure:	5.2 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 2022, harvested by hand
Bottled:	Dec 2023
Vinification:	Large oak vats

Analysis

Grape variety:	Grüner Veltliner
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine - Single vineyard
Residual sugar:	1.5 g/l
Acidity:	5.2 g/l
Alcohol:	12.0%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2018
GOLD & 1. Platz ÖGZ Weiße Reserven, 2021
91.7 PUNKTE ÖWM Gourmetwelten, 2022

ÖGZ

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, concentated 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

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



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 %

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%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
EUROPEAN VEGETARIAN V-LABEL.EU VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2022
95 Punkte A La Carte, Nov 2024

A LA CARTE

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 Velltiner, 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



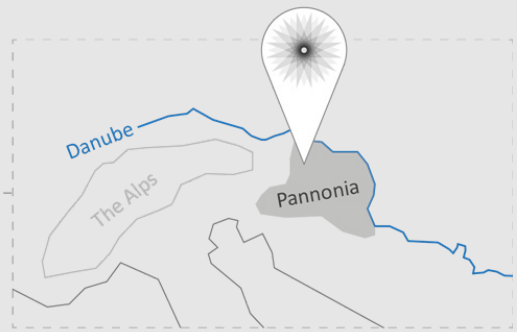
Tasting Notes

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
Classification:	Landwein
Alcohol:	13.0%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA

VEGAN

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:	Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir
Appellation:	Burgenland
Classification:	Landwein
Alcohol:	13.5%

ZERTIFIZIERT 4193351 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 apertif 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%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA

EUROPEAN VEGETARIAN V-LABEL VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

Höpler

Contact

office@hoepler.at

Address
Weingut Höpler
Heideweg 1
Breitenbrunn, 7091 Austria