



**ZANG**

Öko-Weingut

**Preisliste**

**2025**

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,  
liebe Freunde und Wegbegleiter,

wir alle erleben gerade stürmische Zeiten. Sowohl in der vermeintlich so überschaubaren Weinbranche wie auch auf der großen politischen Bühne sehen wir einer nun Realität werdenden Zeitenwende entgegen, die für viele Menschen starke Ungewissheiten mit sich bringt. War die Weltlage bis zuletzt durch den russischen Angriffskrieg in der Ukraine und die eskalierende Situation in Nahost nicht schon aufgerieben genug, so schreiben wir diesen Text nun in unmittelbarer Gegenwart der Wiederwahl Donald Trumps ins Amt des US-Präsidenten und der noch am selben Abend zerschellenden Ampelkoalition in Berlin.

Stürmische Tage, die das Weltgeschehen aber auch uns in unserem individuellen Alltag und unseren persönlichen Moralvorstellungen direkt betreffen werden.

Auf die vielen nun im politischen Raum stehenden unwägbaren Fragezeichen gibt es sicherlich keine so schnellen und einfachen Antworten, wie es populistische und reaktionäre Kräfte oft und gerne lautstark postulieren, denn zu komplex sind die vielen internationalen Verflechtungen unserer modernen globalisierten Welt. Noch nie haben Feindbilder, Lügen, provozierte gesellschaftliche Spaltung und Hass zu guten nachhaltigen Lösungen geführt. Vor diesem Hintergrund vertrauen wir persönlich in die Stärke von Demokratie und Rechtsstaat und sehen zumindest hier im Land gut vorbereiteten und zeitnahen Neuwahlen ent-

gegen, die hoffentlich mehrheitlich tragfähige Koalitionen mit sich bringen, welche die Kraft haben mit neuem Mut die Zukunft unseres Landes weiterhin konstruktiv und progressiv zu gestalten.

Wir sind zuversichtlich, dass hierzulande die Vernunft und gegenseitige Rücksichtnahme noch nicht abgeschrieben sind und diese Zuversicht wollen wir Ihnen hier auch mit auf den Weg geben. Ein positiver Blick in die Zukunft und weniger Trübsal ist genau das, was wir alle in diesen stürmischen Zeiten dringend benötigen. Wir sollten uns der Stärke, des Zusammenhalts und der positiven Schaffenskraft unserer Gesellschaft mehr denn je bewusst werden. Also packen wir's an!

*So, das mussten wir uns jetzt zu Beginn mal vom Herzen schreiben – oder ganz frei von der Leber weg: Eine kleine flammende Hoffnung gegen immerwährende Nörgelei, neidvolle Missgunst und erdrückende Negativität!*

In unserem Metier, dem Weinbau, schauen leider gerade viele Beteiligte ebenfalls nur düster in die Zukunft. Der demografische Wandel mit einhergehend sinkendem Weinkonsum, steigende Produktionskosten und eine weltweite Überproduktion wirken nicht gerade wie die optimalen Voraussetzungen um diesem Beruf enthusiastisch nachzugehen. Dass viele Kollegen angesichts dieser drohenden Probleme den Kopf in den Sand stecken oder auf die politischen Akteure schimpfen, wollen wir ihnen einerseits zwar nicht anlasten, doch müssen wir auf der anderen Seite selbstkritisch anmerken, dass

ein Großteil dieser Herausforderungen schon lange Zeit absehbar war und produktionsbedingt teilweise leider auch hausgemacht ist. Hinzu kommen die seit Jahren immer stärker zu Tage tretenden Folgen des Klimawandels auf unserem Planeten.

*War es das also mit dem Wein – einem Jahrtausende alten Kulturgut?*

Es wird Zeit für Veränderung und mutige Umgestaltungsprozesse. Die Branche sieht sich in großen Teilen in ihrer Existenz bedroht und natürlich spüren auch wir als kleines Familienweingut manche Auswirkungen der oben genannten Probleme in unserer täglichen Arbeit. Aber für alle aufgezählten Probleme finden sich auch Lösungsansätze, die wir auf unserem persönlichen Weg bereits fest im Blick haben und teilweise bereits seit Jahren versuchen nachhaltig in unsere Arbeitsweise zu integrieren.

Die beherzte Entscheidung Weine zu produzieren, die nicht auf den banalen und breiten Massenmarkt zugeschnitten sind, sondern aus der Nische heraus abseits der ausgetretenen Pfade agieren, bildet hier wohl die entscheidende Weichenstellung. Dies gründet sich seit 1990 selbstverständlich auf der ökologischen Bewirtschaftung unserer Weinberge, ohne die eine solche Form der Weinbereitung gar nicht möglich wäre.

Die spontane Vergärung mit den natürlich vorkommenden Umgebungshefen aus Weinberg und Keller und das anschließende ausgedehnte Hefelager in unseren großen historischen Holzfässern setzen höchste biologische Qualität unserer Trauben voraus.

Denn damit steht und fällt die spätere Qualität eines Weines, gerade wenn im Keller – wie bei uns – nicht mehr geschmacksverändernd eingegriffen werden soll.

Die akribische (Hand-)Arbeit im Weinberg wird deshalb zur Essenz unserer Philosophie. Hier werden wir uns zukünftig auch neuen Anbauansätzen zuwenden, wie etwa dem Thema Agroforst bzw. Vitiforst, also Landwirtschaft bzw. Weinbau mit Baumreihen und Heckenstreifen zur Diversifizierung der Kulturlandschaft für eine bessere Resilienz der Pflanzen gegenüber Trockenheit sowie tierischen und pilzlichen Schaderregern.

Durch bedarfsangepasste Erntemengen und den Versuch die Rebe in einer naturnahen Balance zu erziehen, trotzen wir mit unseren gesunden Böden seit Jahren den klimatischen Widrigkeiten. So hat uns das Weinjahr 2024 mit Spätfrost im Mai und einem sehr feuchten Witterungsverlauf über den Sommer, der die Infektionsbedingungen der Mehлтаupilze stark beförderte, als Winzer heuer zwar wieder viel abverlangt, doch sind wir unterm Strich von den Qualitäten der Jungweine in unserem Keller positiv überrascht und sehr zufrieden. Dazu freuen wir uns auch auf die frisch gefüllten 2023er Weine, von denen schon ein paar in dieser Liste angeboten werden. Zum größten Teil wurden die Weine von 2023 unfiltriert gefüllt und sie bestärken uns darin, der Herkunftsprägung von unseren Muschelkalkböden und der ökologischen Natürlichkeit in unseren Weinen stetig mehr Raum zu gewähren. Unserer Erfahrung nach deutet bereits jetzt schon alles auf einen

ausgesprochen harmonischen und langlebigen Jahrgang. Gerade nach einem solchen fordernden Jahresverlauf ist dies eine weitere Bestätigung, dass wir uns mit unserer Einstellung auf dem richtigen Weg befinden!

Sie sehen, wir haben trotz stürmischer Ausgangslage in den nächsten Jahren viel vor und wollen auch Sie auf dieser Reise mitnehmen, die innige Freude an unseren Weinen teilen und an Sie weitergeben!

Bei Weinverkostungen, in persönlichen Gesprächen oder über digitale Kontaktmöglichkeiten beantworten wir Ihnen seit Jahren gerne alle Fragen zu unseren Weinen, denn unsere Weinberge und unsere Kellertür stehen Ihnen immer transparent und freundschaftlich offen. Wir sind überzeugt, dass im Austausch und menschlichen Miteinander der besondere Mehrwert und die jahrtausendalte Kultur hinter den Weinen nahbar und erfahrbar werden – frei von Dogmen, Zwängen oder elitärem Getue. Nur so wird verständlich, welche realen handfesten Werte hinter den zunächst trivialen Preisen in dieser Liste stecken, nur so wird der Wein „preiswert“.

Daher wünschen wir Ihnen stets einen aufgeschlossenen Genuss und offenherzige Geselligkeit mit unseren Weinen aus aufrichtigem ökologischem Anbau.

Kommen Sie gut durch die stürmischen Zeiten und bleiben Sie zuversichtlich, denn bei einem genussvollen Glas Wein und in wohlwollendem Miteinander schauen wir trotz allem besseren Aussichten entgegen!

Ihre Familie Zang

im November 2024

# GUTSWEINE

Unsere Hausweine für jeden Tag.

Die Gutsweine sind dem Namen nach nicht nur gute Weine, sondern auch klassische Vertreter des Frankenweins und gern gesehene Begleiter zu Speis und Trank. Sie bieten den einfachen und unkomplizierten Einstieg ins Sortiment.

Guter Wein, auf den man sich stets verlassen kann!

1,0 l

2021 MÜLLER-THURGAU € 7,50  
Dt. Landwein Main, trocken  
alc. 12,0 %

2022 BACCHUS € 8,50  
QbA, trocken  
alc. 12,0 %

0,75 l

2022 SILVANER € 8,50  
QbA, trocken (€ 11,33/Ltr.)  
alc. 12,0 %



# GUTSWEINE

0,75 l

Bodenständig und geerdet!

Diese elektrisierenden Gutswein-Cuvées sind unsere flüssigen Visitenkarten.

Der ausdrucksstarke und aromatisch farbenfrohe Auftakt in unsere Kollektion!

	KURZSCHLUSS -Secco- Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure alc. 11,5 %	<b>€ 8,50</b> (€ 11,33/Ltr.)
2020	SPANNUNG Cuvée, QbA, trocken alc. 13,0 % (Müller-Thurgau & Riesling)	<b>€ 8,90</b> (€ 11,87/Ltr.)
2021	WIDERSTAND Cuvée, QbA, trocken alc. 11,5 % (Johanniter & Bronner)	<b>€ 8,90</b> (€ 11,87/Ltr.)
2023	ERDUNG -weiß- Cuvée, QbA, trocken alc. 12,0 % (Riesling, Bacchus & Traminer)	<b>€ 8,90</b> (€ 11,87)
2022	ERDUNG -rosé- QbA, trocken alc. 12,0 % (Rosé vom Spätburgunder)	<b>€ 9,00</b> (€ 12,00/Ltr.)
2019	ERDUNG -rot- QbA, trocken alc. 13,5 % (Regent ohne Barrique-Ausbau)	<b>€ 10,00</b> (€ 13,33/Ltr.)

---

# TRAUBENSAFT

0,7 l

BIO-TRAUBENSAFT  
aus Müller-Thurgau-Trauben  
von der Ernte 2021

**€ 4,00**  
(€ 5,71/Ltr.)



Diese verschiedenen Gutswein-Cuvées sollen die aromatische Vielfalt unseres Gesamtsortiments schon im Kleinen abbilden können. Besonders der Dreiklang Spannung – Widerstand – Erdung sorgt mit diesen drei Charakterköpfen für einen klaren aromatischen Rundumblick.

# ORTSWEINE weiß

0,75 l

Puristisch. Authentisch. Einzigartig.

Die Weine dieser Linie zeigen ihre Herkunft aus unseren Lagen um die Winzerorte Nordheim und Sommerach. Sie sind mineralische Botschafter der Mainschleife und konsequente Vertreter unserer naturnahen Stilistik.

Unverfälschte Weine mit fränkischer Seele!

2022	<b>MÜLLER-THURGAU</b> QbA, trocken alc. 12,0 % <i>- ernsthafter Sortenvertreter mit Tiefgang</i>	<b>€ 9,00</b> (€ 12,00/Ltr.)
2022	<b>BRONNER</b> QbA, trocken alc. 13,0 % <i>- seltene PIWI-Rebe mit burgundischem Profil</i>	<b>€ 10,00</b> (€ 13,33/Ltr.)
2023	<b>WEISSER BURGUNDER</b> Dt. Landwein Main, trocken alc. 12,5 % <i>- erfrischend charaktvoller Archetyp</i>	<b>€ 12,00</b> (€ 16,00/Ltr.)
2023	<b>SILVANER</b> QbA, trocken alc. 12,5 % <i>- feinsinniger Franke mit Bodenhaftung</i>	<b>€ 13,00</b> (€ 17,33/Ltr.)



# ORTSWEINE rot

0,75 l

Unsere Rotweinproduktion ist Vergnügung und Passion. Der geringe Produktionsumfang macht es uns möglich, die Weine lange Zeit im Keller reifen zu lassen, bis wir sie auf die Flasche füllen. Stilistisch besondere Rotweine, die den Charakter ihres Jahrgangs und die Dauer ihrer Reifung konzentriert und würzig widerspiegeln können.

2012 REGENT - Réserve - € 15,00  
QbA, trocken (€ 20,00/Ltr.)  
alc.13,5 %  
*- tiefdunkler Roter mit mediterraner Würze*

2012 SPÄTBURGUNDER € 18,00  
QbA, trocken - Alte Welt - (€ 24,00/Ltr.)  
alc.13,5 %  
*- ruhiger Feingeist von französischem Format*

2018 SPÄTBURGUNDER € 18,00  
QbA, trocken - Neue Welt - (€ 24,00/Ltr.)  
alc.14,5 %  
*- ausdrucksvoll saftiger Kraftprotz*

CUVÉE No. 5 € 21,00  
QbA, trocken Spätburgunder & Regent (€ 28,00/Ltr.)  
alc. 14,0 %  
*- Charakterwein von ausgewogener Finesse*



# LAGENWEINE

0,75 l

Avantgarde – die Speerspitze des Jahrgangs!  
Unsere Lagenweine tragen die alten Eigennamen der einzelnen Weinbergparzellen, auf denen sie gewachsen sind. Jedes Jahr aufs Neue ist es der Versuch, das Abbild des Jahrgangs in all seinen Facetten einzufangen und im Wein erfahrbar zu machen. Der einzelne Weinberg selbst soll hier seine individuelle Geschichte erzählen dürfen. Dabei verzichten wir ganz auf vordergründige Frucht, denn es sollen vielmehr der Boden und das Klima durch Würze und Textur am Gaumen zum Sprechen gebracht werden. Leise und langsame Weine, denen im Keller die nötige Zeit gegeben wurde und die auch auf der Flasche und im Glas ihre Zeit brauchen und zum Zuhören auffordern: Wein mit Tradition für eine nachhaltige Zukunft!

2021/ 2022	<b>WEISSER BURGUNDER</b> HS Dt. Landwein Main, trocken alc. 12,0 % <i>- Rainers Steckenpferd</i>	<b>€ 24,00</b> (€ 32,00/Ltr.)
2022	<b>SILVANER</b> Langgraben QbA alc. 12,0 % <i>- unser kraftvolles Flaggschiff</i>	<b>€ 24,00</b> (€ 32,00/Ltr.)
2020/ 2022	<b>TRAMINER</b> Katzenkopf QbA, trocken alc. 13,0 % <i>- vollmundiger Extrakt alter Reben</i>	<b>€ 24,00</b> (€ 32,00/Ltr.)
2021/ 2022	<b>CHARDONNAY</b> Kapellenstück Dt. Landwein Main, trocken alc. 13,0 % <i>- frankophiler Herzenswein</i>	<b>€ 24,00</b> (€ 32,00/Ltr.)
2012	<b>PINOT NOIR</b> Privat-Reserve QbA, trocken alc. 14,0 % <i>- nachdrücklich großes Burgunderkino</i>	<b>€ 44,00</b> (€ 58,66/Ltr.)



Wir empfehlen Ihnen, die Lagenweine vor Genuss in einer Karaffe zu belüften!

# GEGENSTROM

0,75 l

Weine gegen den Strom!

Die Gegenstrom-Linie ist unsere persönliche Spielwiese: experimentell, durchaus schräg und gerade deshalb so erfrischend anders!

Das Besondere? Im Wein wird ein 10-prozentiger Anteil ganzer Trauben mitvergoren. Die Beeren bleiben mitsamt der Vollhefe bis in den Sommer ohne Schwefelzugabe im Fass. In dieser Zeit werden verschiedenste Aroma-, Extrakt- und Gerbstoffe aus den Beerenschalen und -kernen ausgelaugt.

Diese Weine sind keine klassischen Vertreter ihrer Rebsorte und zeigen sich ungewohnt spannend. So schaffen sie es, festgefahrenen Vorurteilen und eingestaubten Sorten-Klischees gekonnt den Spiegel vorzuhalten:

Weine von belebend anderer Machart, eine neue Dimension des Weingenusses und unsere ganz persönlichen Brückenbauer zur komplexen Welt des maischevergorenen (orangen) Weißweins!

2021	MÜLLER-THURGAU QbA, trocken alc. 12,0 % <i>- expressiv, floral, würzig</i>	<b>€ 18,00</b> (€ 24,00/Ltr.)
2021	SILVANER QbA, trocken alc. 11,5 % <i>- elegant, vegetabil, erdig</i>	<b>€ 18,00</b> (€ 24,00/Ltr.)
2018	WEISSER BURGUNDER QbA, halbtrocken alc. 12,5 % <i>- einzigartig, saftig, ausgewogen</i>	<b>€ 15,00</b> (€ 20,00/Ltr.)

Wir empfehlen Ihnen, die Gegenstrom-Weine vor Genuss in einer Karaffe zu belüften!



# RARITÄTEN

0,75 l

Die Schätze aus unserem Keller!

Besondere Weine und gelungene Experimente bereichern unser Weinsortiment:

Sich auf Terrain jenseits des Tellerrandes und abseits des Mainstreams zu begeben, macht unseren Beruf umso spannender und abwechslungsreicher.

Auf geht's abseits der üblichen Spur!

2023 **TRAMINER orange** € 30,00  
Dt. Landwein Main, trocken (€ 40,00/Ltr.)  
alc. 12,5 %

*Unser wegweisender Traminer von alten Reben zeigt wie großartig „Orange-Wine“ schmecken kann: Archaisch naturbelassen, knochentrocken und animierend!*



2023 **SCHEUREBE einmalig** € 20,00  
Dt. Landwein Main, trocken (€ 26,67/Ltr.)  
alc. 12,5 %

*Unsere erste, aber gleichzeitig auch unsere letzte Scheurebe – eben eine einmalige Sache!*

*Daher ein spezieller Projekt-Wein: Völlig fruchtbefreit und würzig zwischen Salz und Pfeffer agierend – ein angenehm ungeschminkter Freigeist!*



0,375 l

2018 QUERSTROM  
Deutscher Wein  
aus getrockneten Trauben  
alc. 13,5 %

€ 28,00  
(€ 74,67/Ltr.)

*Ein Süßwein der besonderen Art!*

*Der konzentrierte hohe Zuckergehalt der Trauben für diesen Wein wurde nicht klassisch durch Edelfäule, sondern durch Trocknung der vollreifen Trauben nach der Lese erzielt.*

*Geerntet mit einer hohen Spätlesereife trockneten die handverlesenen Trauben in offenen Kisten über mehrere Wochen - von Luft quer durchströmt - bevor sie abgepresst wurden. Vergoren und gereift im neuen Eichenholzfass und nach einem Jahr liebevoll von Hand in kleine Flaschen abgefüllt. Fast schon likörartig, dicht und komplex zeigt er ein überraschend klares und vielfältiges Aromenspektrum mit einem Füllhorn an saftigen exotischen Früchten, Nüssen, Salz und Karamell.*

*Unsere natürlich charmante Antwort auf die großen Süßweine dieser Welt!*



---

## FLASCHEN-ARCHIV

Dass unsere Weine hervorragend reifen können, beweisen sie uns immer wieder.

Auf Anfrage finden sich in unserem Flaschenlager stets noch außergewöhnliche Rückstellungen und Flaschen verschiedenster gereifter Lagenweine, Rotweine und Weine der Gegenstrom-Linie.

Bei Interesse an gereiften Weinen sprechen Sie uns gerne an.

# VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

**Bitte vereinbaren Sie Verkostungstermine bei uns im Weingut vorher möglichst nach telefonischer Absprache oder per E-Mail.**

Sämtliche Angebote unserer Weine sind freibleibend. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorhergegangenen ihre Gültigkeit.

Die Preise verstehen sich brutto pro Flasche einschließlich Ausstattung, Glas und Verpackung ab Keller in Nordheim/Main. Alle Preise inkl. MwSt.

Die Weine werden zu je 6 Literflaschen oder je 6 0,75l-Flaschen verpackt. Bei Postversand sind ebenfalls 12er- oder 18er-Pakete möglich. Die Lieferung erfolgt zu Lasten des Käufers (siehe unten).

Transportschäden bitten wir auf dem Frachtbrief bestätigen zu lassen und uns zur Regulierung zuzusenden.

Sollte bei Eingang Ihrer Bestellung ein gewünschter Wein ausverkauft sein, werden wir nach Möglichkeit bei Ihnen telefonisch oder per E-Mail wegen eines Ersatzweines rückfragen.

Zahlung nach Erhalt der Ware ohne jeden Abzug. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Reklamationen können nur schriftlich innerhalb von 14 Tagen nach Empfang der Ware geltend gemacht werden.

---

## Versandkosten

Die Kosten für Verpackung und Porto berechnen wir wie folgt

6er-		€ 9,00
12er-	UPS-Paket	€10,50
18er-	(innerhalb Deutschlands)	€ 12,00

Ab einem Warenwert von 250 Euro erfolgt die Paket-Lieferung frei Haus.

Der Versand mit Spedition ist unter Berücksichtigung der gegebenenfalls anfallenden Mehrkosten ebenfalls möglich.

Bei Speditionsversand erfolgt die Lieferung nicht frei Haus.

---

## BIO-Zertifizierung



Mitgliedsbetrieb  
Nr. 97045



DE-ÖKO-005  
Deutsche Landwirtschaft



Mitgliedsbetrieb  
fränkische Ökowinzer

Alle angebotenen Produkte sind seit 1990 bio-zertifiziert.

Zudem sind wir seit 1992 Mitgliedsbetrieb im Anbauverband Naturland.

---

## Allergen-Hinweis

**Alle Weine dieser Preisliste enthalten Sulfite.**





**ZANG**

Nordheim am Main  
FRANKEN

[www.oekoweingut-zang.de](http://www.oekoweingut-zang.de)