



WINKLER-HERMADEN

WEINPREISLISTE ab 1.3.2017

Alle Weine, zusätzlich gereifte Raritäten aus der Schatzkammer und diverse Edelbrände können Sie auch im WeinSHOP auf unserer Homepage unter www.winkler-hermaden.at bestellen!

DAS WEINGUT

Unser Weingut liegt im Südosten der Steiermark, mitten im Steirischen Vulkanland, nur wenige Kilometer von der slowenischen und ungarischen Grenze entfernt. Wir führen das Weingut schon seit 1918 als Familienbetrieb. Das Schloss und die alten Weinkeller haben eine lange Geschichte, die bis ins 11. Jahrhundert zurückreicht. Wir leben und arbeiten in und mit alter Bausubstanz. Tradition ist uns wichtig – wir gehen aber auch gerne neue Wege. Die **Weingärten** unseres Gutes (Winzerkogel, Kirchleiten, Schlosskogel, Rosenleiten, Hinteregg und Froschlacken) sind auf den steilen **Abhängen des Kapfensteiner Vulkans** angelegt. Ein Teil der von uns bewirtschafteten Flächen, die Domäne Stürgkh, befindet sich auf dem Klöcher Vulkan. Hochwarth und Ölberg sind die Lagen der „Domäne Stürgkh“. Unser Betrieb wird seit 2009 **biologisch-organisch bewirtschaftet**. 2012 war die erste zertifizierte biologische Ernte. Gesunde Böden und eine intakte Umwelt sind uns ein besonderes Anliegen. Ein „Sanfter Rebschnitt“ hilft uns, die alten Rebstöcke länger gesund zu erhalten. Ertragsreduktion durch Traubenausdünnung und intensive Laubarbeit tragen dazu bei, den optimalen Reifegrad jeder Sorte zu erreichen. Selektive **Handlese**, schonende Traubenverarbeitung und möglichst wenige Eingriffe in den darauffolgenden Ausbau der Weine, das ist unsere Devise. Unser Ziel ist es, den typischen Charakter der Böden und der jeweiligen Sorten in den Weinen spürbar zu machen. Der eine **Schwerpunkt unserer Produktion** liegt bei Sauvignon blanc und den „Burgundersorten“ (Morillon, Weißburgunder und Grauburgunder), der andere liegt, ungewöhnlich für die Steiermark, beim Rotwein (OLIVIN, Blauer Zweigelt, Pinot Noir und Merlot). Welschriesling als die bekannteste steirische Sorte und die Sorten Traminer und Gewürztraminer als besondere Spezialität unseres vulkanischen Bodens runden das Sortiment ab. Im sogenannten „Löwenkeller“, einem ehemaligen Zehentkeller, treffen sich Tradition und moderne Technik. Im alten, hohen Gewölbe aus dem 18. Jahrhundert haben neben den traditionellen Holzfässern auch diverse Geräte und Tanks aus Edelstahl ihren Platz. Unsere besten Rotweine, aber auch ausgesuchte Weißweine werden seit den 80er Jahren in Barriques ausgebaut. Das Holz, aus dem die kleinen Eichenfässer gebaut werden, stammt aus dem eigenen Wald auf dem Kapfensteiner Kogel. In den Jahren 1995–1997 wurde der „Lange Keller“ renoviert. In dem 60 Meter langen und 350 Jahre alten Kreuzgewölbe lagert Rotwein in kleinen Eichenfässern.

Georg Winkler-Hermaden

Schloss Kapfenstein | Weingut Winkler-Hermaden | A 8353 Kapfenstein 105 | Steiermark
Telefon +43(0)3157/2322 | Fax +43(0)3157/2322-4 | weingut@winkler-hermaden.at | www.winkler-hermaden.at



Bio- und Veganauszeichnung

Unser Biobetrieb wird von der Biokontrollstelle Lacon zertifiziert. Die mit dem „Bio-Logo“ gekennzeichneten Weine sind kontrolliert biologisch, und alle Weine sind **vegan**.



Die Steirischen Terroir- und Klassikweingüter

STK® steht für Steirische Terroir- und Klassikweingüter und ist ein Qualitätssiegel für explizit Steirische Weine des Weingutes Winkler-Hermaden und neun weiteren steirischen Winzern. **Die Weinkategorien:** Steirische Klassik, Ortswein z. B.: Kapfensteiner Blauer Zweigelt, Erste STK Lage (1STK), Große STK Lage (GSTK) *Mehr dazu unter www.stk-wein.at*

GUTSCHEINE zum Verschenken

Ein „Stück Kapfenstein“ schenken und Freude bereiten! Gutscheine einlösbar im Schloss oder im Weingut für Wohnen, Essen und Wein. Die Gutscheine können Sie zu den Werten von € 10,- oder € 50,- erhalten. Auch direkt auf unserer Homepage zu erwerben.

www.winkler-hermaden.at



Gereiftes und große Formate. Ältere Jahrgänge und Großflaschen auf Anfrage!

Öffnungszeiten für Weinverkostung und Verkauf

Mo.–Sa.: 10–12 Uhr und 13–18 Uhr, **Sonntag: geschlossen**
Im Dezember, Jänner und Februar nur gegen Voranmeldung!

Telefonische Anmeldung bitte unter Telefon +43(0)3157/2322, per Fax +43(0)3157/2322-4 oder senden Sie ein E-mail an weingut@winkler-hermaden.at

Besuchen Sie unsere Homepage: www.winkler-hermaden.at !

Liefer- und Zahlungsbedingungen:

Die genannten Preise sind Ab-Hof-Preise und verstehen sich inklusive aller Steuern, Glas, Verpackung und ARA.

Bei Abholung im Weingut vermindert sich der Preis im 6er Karton pro Flasche um € 0,50. **Bei Zustellung** gelten bei einer Mindestabnahme von 60 Flaschen die Preise frei Haus in ganz Österreich. Bei Bestellungen unter 60 Flaschen verrechnen wir eine Frachtpauschale von € 12,-. Bis 24 Flaschen wird mit Paketdienst oder mit der Post verschickt, darüber mit Bahn oder Spedition. Bei **Versand ins Ausland** werden die tatsächlichen Transportkosten in Rechnung gestellt.

Reservierungen können wir nur bis zum 31.10. des laufenden Jahres aufrecht erhalten. Wenn nicht anders vereinbart, sind Bestellungen, die bis zum 31.10. nicht abgeholt werden, für uns nicht mehr bindend.

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle bisherigen Preise ihre Gültigkeit. Zahlung netto Kassa bis 30 Tage ab Rechnungsdatum. Erfüllungsort Kapfenstein, Gerichtsstand Feldbach. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

WEISSWEINE	Ernte	Inhalt	Preis €	Stück
CAPHENSTEIN* Zweigelt weiß gepresst. Ausgeprägte Walderdbeere, Waldmeister, saftige und milde Säure, leichter Körper.	2016	DV 0,75 l	7,10	
Klöcher Welschriesling Ausgeprägter reifer, gelber Apfel, Holunderblüte, Feuerstein, lebendige Säure und leichter Körper mit mineralischem Abgang.	2016	DV 0,75 l	7,80	
Weißburgunder „Steirische Klassik®“ Dezente Aromen nach Apfel und Birne, Kamille, grüne Walnuss am Gaumen, eleganter Körper und milde, strukturgebende Säure.	2016	GV 0,75 l	9,10	
Sauvignon blanc „Steirische Klassik®“ Intensive Noten nach Maracuja und Stachelbeere, grüner Paprika am Gaumen, eleganter Körper und langer, fruchtiger Abgang.	2016	GV 0,75 l	12,40	
KapfensteinerGrauburgunderWeißburgunder Ausgeprägte Exotik, Pfirsich, Papaya und Grapefruit, gut gebauter Körper mit saftig milder Säure, langer, nussiger Abgang.	2016	GV 0,75 l	15,00	
Riesling Klöcher Grafenstückel Marillenkönfitüre, Bergamotte und Waldmeister, kräftiger Körper mit mineralischer Säure.	2015	GV 0,75 l	14,70	
Sauvignon blanc Klöcher Hochwarth Ausgeprägte Stachelbeere und Maracuja, Paprikanoten am Gaumen, kräftiger Körper mit mineralischem Abgang. <i>Ab Mai!</i>	2015	GV 0,75 l GV 1,5 l	19,00 39,80	
Sauvignon blanc Kirchleiten „G STK®“ Intensive Noten von reifer Mango und gelbem Pfirsich ergänzt durch einen kräftigen, strukturierten Körper mit saftiger Säure. <i>Ab Mai!</i>	2015	GV 0,75 l DV 0,375 l GV 1,5 l NK 3 l	28,00 15,00 53,00 108,00	
Morillon Rosenleiten „1 STK®“ Feiner Duft nach Apfel, Birne und floralen Noten, am Gaumen Karamell und Mandel, salzige Mineralik, athletischer Körper mit langem Abgang. <i>Ab Mai!</i>	2015	GV 0,75 l GV 1,5 l	18,00 35,00	
Grauburgunder Schlosskogel „1 STK®“ Reife Birne, Bergamotte, eine Spur von Minze, kräftiger Körper mit langem Abgang, 9 Monate gereift in Kapfensteiner Eiche. <i>Ab September!</i>	2016	GV 0,75 l	23,00	
Gewürztraminer Klöcher Ölberg	2015	GV 0,75 l	12,30	
Gewürztraminer Klöcher Ölberg Feiner Duft nach Nelken, Rosen und Orangenschale, Bergamotte am Gaumen, feiner Körper und lebendige Säure. <i>Ab Mai!</i>	2016	GV 0,75 l	12,50	
Gewürztraminer Orange Vanille, kandierte Orangen und Nelken mit Duft nach Seidenbaumblüte und Rose, kräftiger Körper, spannender Gerbstoff, langer Abgang. <i>Ab Mai!</i>	2015	GV 0,75 l	26,00	
„Zunder“* Wolfgang's erster Gewürztraminer. Ausgeprägtes Rosenaroma, Rosmarin und Muskatnuss, kombiniert mit Mango, kräftiger Körper und langer Abgang. 6 Monate im 600 l Eichenfass. <i>Ab Mai!</i>	2016	GV 0,75 l	17,00	
Traminer Kirchleiten „G STK®“ Intensive Rosen mit Anklängen von Kardamom, Orangenschalen und Anis, trocken, saftig, lang, 9 Monate gereift in Kapfensteiner Eiche. <i>Ab Mai!</i>	2015	GV 0,75 l GV 1,5 l NK 3 l	24,00 45,00 88,00	

* Die Trauben für diese Weine wurden aufgrund der Frostschäden zugekauft. Die Trauben für CAPHENSTEIN und Weißburgunder stammen aus Kapfensteiner Weingärten, die Trauben für „Zunder“ aus einem Bio-Betrieb im Carnuntum.

Bei Abholung im Weingut vermindert sich der Preis im 6er Karton um € 0,50 Euro pro Flasche. Alle Preise in € und inklusive 10% / 13% / 20% Mehrwertsteuer. Verschlussformen der Weine: NK = Naturkork, DV = Drehverschluss, GV = Glasverschluss. 1.5l = Magnum, 3l = Doppelmagnum.

Lieferzeit – Bitte unbedingt ausfüllen!

- Ich hole die Weine bis spätestens 31. Oktober dieses Jahres im Weingut ab.
- Ich bitte um Lieferung am _____

Bitte beachten Sie die in der Preisliste evt. angeführte Verfügbarkeit des Weines „Ab ...“ sowie die auf der Rückseite angeführten Lieferbedingungen.

ROTWEINE	Ernte	Inhalt	Preis €	Stück
Kapfensteiner Blauer Zweigelt Ausgeprägte Schoko-Kirschnoten, sanftes Tannin und angenehmer Körper.	2013	DV 0,75 l	8,80	
Kapfensteiner Blauer Zweigelt <i>Ab September!</i>	2014	DV 0,75 l	8,80	
Kapfensteiner Merlot Intensiver Duft nach Zwetschke und Walderdbeere, Anklänge von Bitterschokolade und Zimt, runder Körper und weiches Tannin.	2015	GV 0,75 l	9,90	
Pinot noir Winzerkogel Dunkle Zwetschke mit etwas reifer Weichsel, Leder, Zimt und Minze, eleganter Körper und lebendige Säure.	2013	GV 0,75 l GV 1,5 l	15,20 32,50	
Pinot noir Winzerkogel Engmaschiges Gerüst aus Veilchen, Schokolade und Sauerkirsche, etwas Sandelholz, samtiges Tannin, athletisch mit langem Abgang. <i>Ab Sept.!</i>	2014	GV 0,75 l GV 1,5 l	15,20 32,50	
HERMADA 60 % Merlot, 30 % Cabernet sauvignon, 10 % Rösler, ausgeprägtes Cassis vermengt mit Veilchen, Tabak und Wildleder, kräftiger Körper mit sattem Tannin. 18 Monate gereift in Kapfensteiner Eiche.	2013	GV 0,75 l GV 1,5 l NK 3 l	17,30 36,50 73,50	
HERMADA 60 % Merlot und 40 % Cabernet sauvignon, dezente Zwetschke und Johannisbeere, dunkle Schokolade und grüner Tee, eleganter Körper und reifes Tannin. 24 Monate gereift in Kapfensteiner Eiche. <i>Ab Mai!</i>	2014	GV 0,75 l GV 1,5 l NK 3 l	17,30 36,50 73,50	
OLIVIN Reinsortiger Blauer Zweigelt, intensive Noten von Zwetschkenröster und Weichsel hinter dezente Anklängen von Zimt und Gewürznelke, kräftiger Körper und samtige Tannine. 18 Monate gereift in Kapfensteiner Eiche.	2013	GV 0,75 l DV 0,375 l GV 1,5 l NK 3 l NK 5 l NK 9 l NK 15 l	18,30 11,20 38,50 79,80 153,00 327,00 510,00	
OLIVIN Reinsortiger Blauer Zweigelt, ausgeprägte Kirschnoten, Vanille, Eukalyptus, am Gaumen Bitterschokolade mit Zimt und Kardamom, kräftiger Körper und samtiges Tannin. 24 Monate gereift in Kapfensteiner Eiche. <i>Ab Mai!</i>	2014	GV 0,75 l DV 0,375 l GV 1,5 l NK 3 l NK 5 l NK 9 l NK 15 l	18,30 11,20 38,50 79,80 153,00 327,00 510,00	
Birnenfrizzante Frizzante aus Mostbirnen. Besticht durch klare Birnenaromatik, zarten Restzucker und frischer, lebendiger Säure.		0,75 l	6,90	
Pinot Brut Pinot noir-Trauben weiß gepresst. Reifer Apfel vermengt mit etwas Beerenobst, feine Perlage, voller Körper, frische Säure, brut nature. <i>Ab Mai!</i>	2014	0,75 l	17,00	
Quittenssenz – Die Salatwürze Aus Quittensirup und reinem Weinessig hergestellt! Mit dem natürlichen Aroma und der Fruchtsüße der Quitte.		0,25 l	9,50	
Gutschein à € 10,-				10,00
Gutschein à € 50,-				50,00

Liefer-/Rechnungsadresse (Liefer- und Zahlungsbedingungen auf der Rückseite)

Name: _____

Vorname: _____ Titel: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon (für evt. Rückfragen bei der Lieferung): _____

E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____