

WEINPAKETE zum Kennenlernen und Sammeln

Inklusive genauer Wein- und Lagenbeschreibung,
nur begrenzte Anzahl, lieferbar ab September.

ROTWEIN-Paket

je eine Flasche 0.75l:
OLIVIN 2009,
HERMADA 2009,
Merlot 2009,
Pinot noir 2008,
Blauer Zweigelt 2008 und
Caphenstein rot 2009. 75,20

LAGENWEIN-Paket

je eine Flasche 0.75l:
Rosenleiten Morillon 2009,
Schlosskogel Grauburgunder 2009;
Hochwarth Sauvignon blanc 2010,
Kirchleiten Sauvignon blanc 2009,
Ölberg Gewürztraminer 2009 und
Kirchleiten Traminer 2009. 85,70

OLIVIN-Sammlerpaket

je zwei Flaschen 0.75l
der OLIVIN-Jahrgänge 2007, 2008 und 2009. 100,00

GUTSCHEINE zum Verschenken

Mit Gutscheinen ein „Stück Kapfenstein“ schenken und Freude bereiten! Einlösbar im Schloss oder im Weingut für Wohnen, Essen und Wein. Die Gutscheine können Sie zu den Werten von € 10,- oder € 50,- erhalten.



Die Steirischen Terroir- und Klassikweingüter

STK steht für Steirische Terroir- und Klassikweingüter und ist ein Qualitätssiegel für explizit Steirische Weine der Weingüter Gross, Lackner-Tinnacher, Neumeister, Erich & Walter Polz, Sattlerhof, Tement und Winkler-Hermaden.

Welschriesling STK®: Ist ein besonders frischer, lebendiger Wein, der die Leichtigkeit dieser beliebten steirischen Rebsorte wunderschön zum Ausdruck bringt.

Steirische Klassik STK®: Diese Bezeichnung steht für Weine von großer Fruchtigkeit und Aromatik, die im Edelstahl ausgebaut und somit besonders sorten- und jahrgangstypisch sind.

ERSTE STK® Lage mit der goldenen STK-Banderole: Spät geerntete Trauben von den wertvollsten Lagen werden individuell und dem Sortencharakter entsprechend ausgebaut. Im Verkauf frühestens am 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau.

GROSSE STK® Lage mit der goldenen STK-Banderole: Die Trauben für diese Weine reifen in Weingärten mit besonders günstigem Kleinklima. Der Ausbau mit langer Reifezeit ist auf die optimale Entwicklung der Terroirmoten und der Mineralität abgestimmt. Im Verkauf frühestens am 1. Mai nach 18-monatigem Ausbau.

Mehr dazu unter www.stk-wein.at oder in dem STK-Info-Folder.

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 unter weingut@winkler-hermaden.at

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

Liefer- und Zahlungsbedingungen:

Die genannten Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und gelten frei Haus in ganz Österreich bei einer Mindestabnahme von 60 Flaschen. Bei Bestellungen unter 60 Flaschen verrechnen wir eine Frachtpauschale von € 12,-. Glas, Verpackung und Ara sind im Preis inbegriffen. Bis 18 Flaschen wird mit Paketdienst oder Post verschickt, darüber mit Bahn oder Spedition. Bei Versand ins Ausland werden die tatsächlichen Transportkosten in Rechnung gestellt.

Bei Abholung im Weingut vermindert sich der Preis um € 0,50 pro Flasche. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle bisherigen Preise ihre Gültigkeit.

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.

Zahlung netto Kassa bis 30 Tage ab Rechnungsdatum. Erfüllungsort Kapfenstein, Gerichtsstand Feldbach. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

DAS WEINGUT

Unser Weingut liegt im Südosten der Steiermark, mitten im Steirischen Vulkanland, nur wenige Kilometer von der slowenischen und ungarischen Grenze entfernt. Die Weingärten unseres Gutes (Winzerkogel, Kirchleiten, Schlosskogel, Rosenleiten und Hinteregg) sind auf den steilen Abhängen eines Vulkankegels angelegt. Seit dem Jahrgang 2004 werden auch zusätzlich die Weingärten Hochwarth und Ölberg des Gräfling Stürgkh'schen Weingutes (Domäne Stürgkh) in Klösch bewirtschaftet.

Unsere Familie, in deren Besitz sich das Schloss – eine Wehrburg aus dem 11. Jahrhundert – befindet, führt das Weingut seit 1918 als Familienbetrieb.

13 verschiedene Sorten wachsen auf einer Fläche von 36 Hektar: 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 (Blauer Zweigelt, Pinot noir, Cabernet sauvignon, Merlot und St. Laurent). Welschriesling als bekannteste steirische Sorte und als besondere Spezialität unseres vulkanischen Bodens die Sorten Traminer und Gewürztraminer (meist im Prädikatsweinbereich) runden das Sortiment ab.

Unser Betrieb wird biologisch-organisch bewirtschaftet. Durch qualitätsorientierten Schnitt, Traubenausdünnung und intensive Laubarbeit versuchen wir, den optimalen Reifegrad jeder Sorte zu erreichen. Selektive Handlese, schonende Traubenverarbeitung und möglichst wenige Eingriffe in den darauf folgenden Ausbau der Weine ist unsere Devise, um den typischen Charakter der jeweiligen Sorten zu erhalten.

Im sogenannten „Löwenkeller“, einem ehemaligen Zehentkeller, treffen sich Tradition und moderne Technik. In dem alten, hohen Gewölbe aus dem 18. Jahrhundert haben neben den traditionellen Holzfässern auch eine Reihe von Barriques und diverse Geräte und Tanks aus Edelstahl Einzug genommen.

Unsere besten Rotweine, aber auch ausgesuchte Weißweine werden seit einigen Jahren in Barriques ausgebaut. Das Holz, aus dem die kleinen Eichenfässer gemacht werden, stammt aus dem eigenen Wald auf dem Kapfensteiner Kogel.

Georg und Margot Winkler-Hermaden



WINKLER-HERMADEN

WEINPREISLISTE
ab 1. 7. 2011

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

WEISSWEINE

CAPHENSTEIN Cuvée weiss 2010

Jugendlich, frischer Wein, fruchtige Aromatik, ausgewogen im Geschmack, guter Speisenbegleiter. DV 0.75l 6,20

Welschriesling STK 2010

Vordergründige Apfelaromen mit zarten Zitrusnoten, anregende Säure, sanft mineralisch. DV 0.75l 6,50

Steirische Klassik

Weißburgunder 2010 „Steirische Klassik STK®“

Nussiges Burgunderbukett und Zitrusduft, zart buttrige Noten, feine mineralische Struktur. DV 0.75l 7,60

Morillon 2010 „Steirische Klassik STK®“ *Ausverkauft!*

Reife Apfelnoten, zart nussig, anregende Säure. GV 0.75l 8,60

Sauvignon blanc 2010 „Steirische Klassik STK®“

Intensiver Maracuja- und Spargelduft mit sanftem Zitrusbukett und mineralischen Noten. GV 0.75l 10,40

Lagen- und Prädikatsweine

Grafenstückel Riesling Domäne Stürgkh 2010

Marillen gepaart mit Feuerstein, eine Spur Exotik, harmonisches, mineralisches Zucker-Säure-Spiel. GV 0.75l 10,20

Hochwarth Sauvignon blanc Domäne Stürgkh 2010

Zarte Holunderblüten hinterlegt mit Tomatenrispe und Passionsfrucht, vermengt mit Feuerstein, milde Säure und hoher Extrakt, athletischer Körper. GV 0.75l 13,50
GV 1.5l 31,00
NEU ab September 2011.

Kirchleiten Sauvignon blanc 2008 „Große STK® Lage“

Nur noch wenige Flaschen!
GV 0.75l 17,00
GV 1.5l 37,00
NK 3l 78,00

Kirchleiten Sauvignon blanc 2009 „Große STK® Lage“

Ausgeprägte Stachelbeere und Maracuja, reife Zitrusaromen und nasser Feuerstein, lebendige Säure und eleganter Körper. GV 0.75l 17,00
GV 1.5l 37,00
NK 3l 78,00

NEU ab September 2011.

Rosenleiten Morillon 2008 „Erste STK® Lage“

Nur noch wenige Flaschen!
GV 0.75l 13,00

Rosenleiten Morillon 2009 „Erste STK® Lage“

Nussiges reifes Apfelbukett, gepaart mit vanilligen Kaffeenoten, eleganter Körper mit gut integrierter Säure. 9 Monate in Fässern aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut. GV 0.75l 13,00

NEU ab September 2011.

Schlosskogel Grauburgunder 2008 „Erste STK® Lage“

GV 0.75l 15,50
GV 1.5l 33,00

Schlosskogel Grauburgunder 2009 „Erste STK® Lage“

Kandierter Birnen- und Orangenduft, gebuttertes Toastbrot, die Säure gibt dem kräftigen Körper Struktur und Leben. 9 Monate in Fässern aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut. GV 0.75l 15,50
Optimale Trinkreife: 2012-2017. GV 1.5l 33,00

NEU ab September 2011.

Ölberg Gewürztraminer Domäne Stürgkh 2009

Intensiver Rosenduft gepaart mit trockenen Almkräutern, Orangenschalen und Bergamotte. Milde Säure und gut eingebaute Restsüße. GV 0.75l 12,20

Hochwarth Gewürztraminer Domäne Stürgkh 2008

Vom Klöcher Hochwarth. Typisch würzige nach Rosen duftende Nase, saftig am Gaumen, exotische Frucht, langer Abgang, süß. Ein klassischer Gewürztraminer. GV 0.75l 14,50

Kirchleiten Traminer 2008 „Große STK® Lage“

Nur noch wenige Flaschen!
GV 0.75l 14,50
GV 1.5l 32,00
NK 3l 61,00

Kirchleiten Traminer 2009 „Große STK® Lage“

Intensiver Rosenduft und zarte Würze, intensive Minzwürze und Mandeln. 9 Monate in neuen Fässern aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut. GV 0.75l 14,50
Optimale Trinkreife 2013–2020. GV 1.5l 32,00
NK 3l 61,00

NEU ab September 2011.

Kirchleiten Trockenbeerenauslese 2007 „Große STK® Lage“

Nur noch wenige Flaschen!
NK 0.375l 18,50

Kirchleiten Trockenbeerenauslese 2009 „Große STK® Lage“

Intensive eingedickte Ananas mit Honig- und Karamellnoten, Orangen- und Kräuternuancen, lebendige gut eingebaute Säure, *Der Dessertwein!*
Säure-Zucker-Harmonie. GV 0.375l 23,00

ROTWEINE

Rosé 2010

Dezente Erdbeernase mit leicht nussigen Joghurtnoten, angenehm frische Säure. DV 0.75l 6,60

CAPHENSTEIN Cuvée rot 2009

Cuvée aus unseren Rotweinsorten Pinot noir und Blauer Zweigelt. Gefällig, saftige Frucht, ausgewogene Tannine, angenehm rund im Geschmack. DV 0.75l 7,00

Blauer Zweigelt 2008

Dezente Weichselfrucht mit zarter Würze, leichte Tabaknoten, weiches strukturiertes Tannin, eleganter Körper, mittlerer Abgang. DV 0.75l 8,20

Pinot noir RESERVE 2007 oder 2008

Reife Weichselfrucht, zarte Vanille- und Veilchennoten. Braucht Zeit und Luft. 18 Monate in Kapfensteiner Eiche. GV 0.75l 13,50
GV 1.5l 29,00

Merlot „Von den Schlossterrassen“ 2009

Ausgeprägte Zwetschkenfrucht mit Eukalyptusduft, 18 Monate im Barrique. GV 0.75l 14,20
GV 1.5l 31,00

NEU ab September 2011.

HERMADA 2008

GV 0.75l 15,80
GV 1.5l 34,00
NK 3l 68,00

HERMADA 2009

Cuvée aus Merlot, Blauer Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Dörrpflaumen und Cassisduft, zarte Spuren von Tomatenrispe, Tee und Schokolade, kräftige Tannine, mächtiger Körper. GV 0.75l 15,80
GV 1.5l 34,00
NK 3l 68,00

NEU ab September 2011.

OLIVIN 2008



GV 0.75l 16,50
GV 1.5l 36,00
NK 3l 74,00
NK 5l 146,00
NK 9l 312,00

OLIVIN 2009

Blauer Zweigelt, in Barriques aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut. Intensive Weichselfrucht, dominante Almkräuter, schokoladig-vanillige Räuchernoten, reife Tannine und kraftvoller Körper. Lagerpotential! GV 0.75l 16,50
GV 1.5l 36,00
NK 3l 74,00
NK 5l 146,00
NK 9l 312,00

NEU ab September 2011.

SEKT und mehr

Caphenstein Brut

Weißburgunder – Jahrgangssekt. Flaschenvergoren, feines Mousseux, rund und cremig im Geschmack. 0.75l 12,50

Met Honigwein Alk.: 11% vol. Aus feinem Blütenhonig und einer Spur würzigem Kastanienhonig. 0.75l 8,20

BRÄNDE und LIKÖRE

OLIVIN-Tresterbrand Alk.: 48% vol. 0.5l 32,00
Hergestellt aus den Trestern der OLIVIN-Trauben. 0.1l 8,50

Tresterbrand Alk.: 44% vol. Hergestellt aus den Trestern unserer besten Weißweintruben. 0.5l 21,00
0.1l 7,50

Alter Weinhefebrand Alk.: 38% vol. 0.5l 21,00
6 Jahre im Holzfass gelagert. 0.1l 7,50

Alter Apfelbrand Alk.: 42% vol. Aus alten Sorten (Maschanzker, Welschbrunner, Bohnapfel, Lederapfel usw.) hergestellt, 5 Jahre im Holzfass gelagert. 0.5l 21,00
0.1l 7,50

Birnenbrand Alk.: 42 % vol. Die Früchte stammen von uralten Mostbirnbäumen. 0.5l 20,00
0.1l 7,50

Quittenbrand Alk.: 43% vol. Einzigartiges Aroma aus einer schon sehr seltenen Frucht. 0.5l 25,00
0.1l 7,50

Quittenlikör Alk.: 16% vol. 0.5l 15,40
Feine aromatische Frucht mit angenehmer Süße. 0.1l 5,70

Johannisbeerlikör Alk.: 16% vol. 0.5l 18,00
Cremig, feiner Cassisduft. 0.1l 5,70

Weiters aus EIGENER ERZEUGUNG

Apfelsaft naturtrüb, pasteurisiert, aus alten Apfelsorten 1l 2,10

Traubensaft 1l 2,80

Ribiselnektar von der Schwarzen Ribisel 1l 2,80

Weinessig im Holzfass gelagert 0.5l 4,00
0.25l 3,30

Apfelessig im Holzfass gelagert 0.5l 3,70
0.25l 2,90

Quittensenz

aus konzentriertem Quittensaft und reinem Weinessig hergestellt. Mit dem natürlichen Aroma und der Fruchtsüße der Quitte eine feine Ergänzung für die Zubereitung vieler Speisen. *KochtipP!*
0.25l 8,50