

(FAX)-BESTELLUNG

An das Weingut Winkler-Hermaden
A-8353 Kapfenstein 105
Fax-Nr.: +43(0)3157/2322-4

Ich bestelle laut Preisliste vom _____

Menge	Sorte	Jahrgang	Betrag €
-------	-------	----------	----------

(Karton zu 6 Flaschen)

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gesamtpreis € _____

Ich hole die Weine bis spätestens 31. Okt. dieses Jahres im Weingut ab.

Ich bitte um möglichst baldige Lieferung. (Bitte beachten Sie die in der Preisliste angeführten Termine - Ab ... lieferbar!)

Ich bitte um Lieferung am _____ in der Zeit von _____ bis _____.
(Bitte Datum und Uhrzeit eintragen)

Beste Lieferzeit: Mo Di Mi Do Fr

zwischen _____ Uhr und _____ Uhr

Telefonisches Aviso der Lieferung erbeten.

Liefer-/Rechnungsadresse:

Name: _____

Vorname: _____ Titel: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____



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 angebaut 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 angebaut. 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 Terroirnoten 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.

Bei Abholung im Weingut vermindert sich der Preis um € 0.50 pro Flasche. Bis 18 Flaschen wird mit Paketdienst oder Post verschickt, darüber mit Bahn oder Spedition.

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 Gräflisch Stürgkh'schen Weingutes (Domäne Stürgkh) in Klösch bewirtschaftet.

Unsere Familie, in deren Besitz sich das Schloss – eine Wehrburg aus dem 11. Jahrhundert (erste urkundliche Nennung im Jahre 1065) – befindet, führt das Weingut schon 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 die bekannteste steirische Sorte und als besondere Spezialität unseres vulkanischen Bodens die Sorten Traminer und Gewürztraminer (meist im Prädikatsweibereich) runden das Sortiment ab.

Durch qualitätsorientierten Schnitt, möglichst naturnahe Bewirtschaftung, Traubenausdünnung, intensive Laubarbeit und Mengenbegrenzung 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 angebaut. Das Holz, aus dem die kleinen Eichenfässer gemacht werden, stammt aus dem eigenen Wald auf dem Kapfensteiner Kogel.

In den Jahren 1995 – 1997 wurde ein weiterer Keller, der „Lange Keller“, renoviert. In dem 60 Meter langen und 350 Jahre alten Kreuzgewölbe lagert nun der Rotwein in kleinen Eichenfässern.

Unsere Landwirtschaft bringt noch eine Reihe anderer Produkte hervor, die von uns in veredelter Form angeboten werden. Die Palette reicht von verschiedenen Fruchtsäften über Essig bis zu den diversen Bränden.

Georg und Margot Winkler-Hermaden



WINKLER-HERMADEN

WEINPREISLISTE

ab 1. 7. 2010

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

Junker weiß 2010 *Ab 10. 11. 2010. Der erste 2010er!* DV 0,75l 6,70

CAPHENSTEIN Cuvée weiss 2009

Cuvée aus Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling und Sauvignon blanc. Jugendlich, frischer Wein, fruchtige Aromatik, gut ausgewogen im Geschmack. DV 0,75l 6,00

Welschriesling STK 2009

Intensive Apfelfrucht, würzige und lebendige Säure, für die Sorte kräftiger Körper. DV 0,75l 6,20

Steirische Klassik

Weißburgunder 2009 „Steirische Klassik STK®“

Nussiges Burgunderbukett, zarte Kernobstnoten, buttrige Noten, feine mineralische Struktur, weiche lebendige Säure. DV 0,75l 7,20

Morillon 2009 „Steirische Klassik STK®“ *Nur noch wenige Flaschen!* GV 0,75l 8,30

Sauvignon blanc 2009 „Steirische Klassik STK®“ *Ausverkauft!*

Lagenweine

Riesling Grafenstückel Domäne Stürgkh 2009

Reife Marillenaromen, gepaart mit nussigen Noten von der Honigmelone, unterlegt von feiner Mineralik und Almkräutern, frische angenehme Säure. GV 0,75l 10,00

Sauvignon blanc Hochwarth Domäne Stürgkh 2009 *Ab 9/2010.*

Intensive Paprikanoten mischen sich mit Passionsfrucht und Feuerstein zu einem komplexen Gerüst, die milde Säure und der hohe Extrakt bleiben lange am Gaumen. GV 0,75l 13,00

Sauvignon blanc Kirchleiten 2007 „Große STK® Lage“

Exotische Aromen in Nase und Mund, feine Würze und leichte Toastaromen, ebendige und hervorragend eingebundene Säure. *Nur noch wenige Flaschen!* GV 0,75l 16,00
NK 1,5l 33,00
NK 3l 67,00

Sauvignon blanc Kirchleiten 2008 „Große STK® Lage“

Ausgeprägte Noten von Spargel, reifen tropischen Früchten auf weißem Toastbrot, eleganter Körper mit lebendiger strukturgebender Säure. GV 0,75l 16,00
GV 1,5l 33,00
NK 3l 67,00

Morillon Rosenleiten 2007 „Erste STK® Lage“

Reife Birnenfrucht, Vanille, Noten von Stroh, eleganter und kräftiger Körper. Optimale Trinkreife: 2010-2015, 9 Monate in Fässern aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut. GV 0,75l 13,00

Nur noch wenige Flaschen!

Morillon Rosenleiten 2008 „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

Ab 9/2010.

Grauburgunder Schlosskogel 2008 „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. Optimale Trinkreife: 2011-2016. GV 0,75l 15,00
GV 1,5l 31,00

Gewürztraminer Domäne Stürgkh Ölberg 2008

Rosenhafte Traubenaromen, vermischt mit Minze und süßlichen Lycheennoten, milde Säure mit Zuckerrest im halbtrockenen Bereich. *Nur noch wenige Flaschen!* GV 0,75l 12,00

Gewürztraminer Domäne Stürgkh Hochwarth 2008

Typisch würzige nach Rosen duftende Nase, saftig am Gaumen, exotische Frucht, langer Abgang, süß, ein klassischer Traminer. GV 0,75l 14,50

Traminer Kirchleiten 2008 „Große STK® Lage“

Konzentrierter Rosenduft mit Nuancen von Lychee und reifen Bananen untermauern die Verbindung von Almkräutern und Mandarinenschalen. Trocken, milde Säure und ein langer Abgang mit viel Druck. GV 0,75l 14,50
9 Monate in Fässern aus Kapfensteiner Eiche GV 1,5l 31,00
ausgebaut. Optimale Trinkreife: 2011-2017. NK 3l 63,00

Prädikatswein

Kirchleiten Trockenbeerenauslese 2007 „Große STK® Lage“

Hoch komplexe Weißburgunder-Sauvignon blanc-TBA mit exotischen Noten. Wein mit Fülle und Druck, schönes Spiel von Fruchtsäure und Fruchtsüße. NK 0,375l 18,50

ROTWEINE

Junker rot 2010 *Ab 10. 11. 2010. Der erste 2010er!* DV 0,75l 6,80

Zweigelt Rosé 2009

Dezente Erdbeernase mit leicht nussigen Joghurtnoten, angenehm frische Säure. *Sommerfrisch!* DV 0,75l 6,50

CAPHENSTEIN Cuvée rot 2008

Cuvée aus unseren Kapfensteiner Rotweinsorten. Gefällig, saftige Frucht, ausgewogene Tannine, angenehm rund im Geschmack. DV 0,75l 6,90

Blauer Zweigelt 2008

Dezente Weichselfrucht mit zarter Würze, leichte Tabaknoten, weiches strukturiertes Tannin, eleganter Körper, mittlerer Abgang. DV 0,75l 8,10

Pinot noir RESERVE 2007

Intensive Sauerkirsche mit zarten Vanillenoten bildet das Fundament für Tee-, Schokolade- und Eukalyptusnoten. Eleganter Körper, kräftiger Alkohol, reifes Tannin, fleischiger langer Abgang. 18 Monate in Kapfensteiner Eiche. GV 0,75l 13,50
GV 1,5l 28,00

Merlot „Von den Schlossterrassen“ 2008

Ausgeprägte Zwetschenfrucht mit Eukalyptusduft, 18 Monate im Barrique. *Ab 9/2010.* GV 0,75l 14,10
GV 1,5l 30,00

HERMADA 2007

Cuvée aus Blauer Zweigelt, Cabernet sauvignon und Merlot. Komplexe Aromen von Kirsche und Johannisbeere, Tabak und dunkler Schokolade; viel reifes strukturiertes Tannin, langer Abgang, 18 Monate im Barrique. *Nur noch wenige Flaschen!* GV 0,75l 15,10
GV 1,5l 32,00
NK 3l 64,00

HERMADA 2008

Cuvée aus Merlot, Cabernet sauvignon und Blauer Zweigelt, komplexe Aromen von Kirsche und Johannisbeere, zarte dunkle Schokolade mit kühlen Eukalyptusnoten, viel reifes strukturiertes Tannin, langer Abgang, 18 Monate im Barrique. *Ab 9/2010.* GV 0,75l 15,10
GV 1,5l 32,00
NK 3l 64,00

OLIVIN 2007

Blauer Zweigelt in Barriques aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut, intensive komplexe Weichselfrucht, dominante Almkräuter, schokoladige Räuchernoten, reife Tannine und kraftvoller Körper, Lagerpotential! Trinkreife: 2010–2018. GV 0,75l 16,10
GV 1,5l 34,00
NK 3l 66,00
5l *Ausverkauft!*
NK 9l 295,00

OLIVIN 2008

Blauer Zweigelt, in Barriques aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut; intensive, komplexe Weichselfrucht und Pflaumennoten, Almkräuter, schokoladige Räuchernoten; reife Tannine und kraftvoller Körper; wärmender Abgang. Lagerpotential! Trinkreife: 2011–2020. *Ab 9/2010. NK nur auf Bestellung* GV 0,75l 16,10
GV 1,5l 34,00
NK 3l 66,00
NK 5l 138,00
NK 9l 295,00

SEKT und mehr

Capfenstein 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 8,00

BRÄNDE und LIKÖRE

OLIVIN-Tresterbrand Alk.: 48% vol. 0,5l 30,00
Hergestellt aus den Trestern der OLIVIN-Trauben. 0,1l 8,20

Tresterbrand Alk.: 44% vol. Hergestellt aus den Trestern unserer besten Weißweintruben. 0,5l 21,00
0,1l 7,00

Alter Weinhefebrand Alk.: 38% vol. 0,5l 20,00
6 Jahre im Holzfass gelagert. 0,1l 7,00

Alter Apfelbrand Alk.: 42% vol. Aus alten Sorten (Maschankzer, Welschbrunner, Bohnapfel, Lederapfel usw.) hergestellt, 5 Jahre im Holzfass gelagert. 0,5l 19,00
0,1l 7,00

Birnenbrand Alk.: 42 % vol. Die Früchte stammen von uralten Mostbimbäumen. 0,5l 18,00
0,1l 7,00

Quittenbrand Alk.: 43% vol. Einzigartiges Aroma aus einer schon sehr seltenen Frucht. 0,5l 24,00
0,1l 7,00

Quittenlikör Alk.: 16% vol. 0,5l 15,40
Feine aromatische Frucht mit angenehmer Süße. 0,1l 5,60

Johannisbeerlikör Alk.: 16% vol. 0,5l 16,40
Cremig, feiner Cassisduft. 0,1l 5,60

Weiters aus EIGENER ERZEUGUNG

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

Traubensaft weiß oder rot 1l 2,80

Holundertrunk Holunder-, Trauben-, Apfelsaft 1l 2,80

Quittenektar feines ausdrucksvolles Aroma 1l 2,80

0,5l 2,20

Ribiselnektar von der Schwarzen Ribisel 1l 2,80

Weinessig im Holzfass gelagert 0,5l 3,80

0,25l 3,00

Apfelessig im Holzfass gelagert 0,5l 3,60

0,25l 2,80

Quittensenz *Kochtipp!* aus konzentriertem Quittensaft und reinem Weinessig hergestellt. Mit dem natürlichen Aroma und der Fruchtsüße der Quitte eine feine Ergänzung für Zubereitung vieler Speisen. 0,25l 6,00