



DENGLERSEYLER

WEINKARTE

2018



LIEBE WEINFREUNDE,

„Wer nicht kapiert, wie Natur funktioniert, wer zur Natur keine innere Beziehung empfindet, der braucht gewaltige Kellertechnik, mit der man alles geradebiegt und mit großem Equipment durchaus wohlschmeckende Weine machen kann. Aber: Ähnliches ist nicht dasselbe“

Jean-Michel Deiss

Unser Winzerkollege aus dem benachbarten Elsass ist bekannt für seine gradlinigen Weine und für seine klaren Worte. Und er hat Recht. Wenn wir nur auf die Technik setzen, verlieren wir die Natur aus dem Blick, verlieren die Sensibilität für die Feinheiten und Eigenheiten eines jeden Weinjahres. Wenn wir nicht neugierig sind, nicht genau hinsehen, hören und fühlen, was im Weinberg heranwächst, dann entgeht uns, was die Natur an Neuem und Überraschendem hervorbringt.

Gerade der Jahrgang 2017 hat uns wieder gezeigt, wie eng wir mit der Natur und ihren Jahreszeiten verbunden sind. Nur so konnten wir zwei wichtige Entscheidungen für die Lese treffen. Einerseits haben wir uns für einen außergewöhnlich frühen Lesebeginn im August entschieden. Das hat uns hinreißend feinfruchtige, duftige und elegante

»

Gutsweine beschert. Mit moderaten Alkoholwerten und lebendiger Säure. Einen Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Andererseits haben wir geduldig bis Ende September gewartet, um hochreife und gesunde Trauben für die Jahrgangsspitzen auf die Kelter zu bringen. Beste Grundlage für wunderbare Weine mit viel Potential und Finesse.

Die gute Nachricht für alle Chardonnay-Freunde: Durch einen glücklichen Zufall haben wir beste Chardonnay-Lagen dazu gewonnen. Sie sind uns angetragen worden, wir haben zugegriffen. Unseren ersten Wein haben wir im 500l Holzfass ausgebaut. Ab Juni können Sie das Ergebnis erschmecken. Einen reduzierten, wunderbar filigranen, mineralischen Wein.

Also herkommen, bei uns und mit uns probieren, gern auch an einem unserer Weintermine. Oder einfach bestellen und in aller Ruhe zuhause genießen. Wir sind wie immer gespannt, was Sie zu unserem neuen Jahrgang sagen. Bis bald.

**Herzliche Grüße aus der schönen Pfalz
Ihre Familie Seyler**



GUTSWEINE

Gutsweine bilden das Fundament unseres Weinguts und spiegeln die Stilistik des An- und Ausbaus unserer Weine in bester Art und Weise wider – trockene Qualitätsweine als auch fruchtsüße Prädikatsweine.

WEISS

101/17	2017 Auxerrois trocken	6,80
	alc. 12,0% vol 750 ml (1,0l = 9,07 €)	
10/17	2017 Weißburgunder trocken	6,80
	alc. 12,0% vol 750 ml (1,0l = 9,07 €)	
11/17	2017 Grauburgunder trocken	6,80
	alc. 12,5% vol 750 ml (1,0l = 9,07 €)	
12/17	2017 Riesling trocken	6,80
	alc. 12,0% vol 750 ml (1,0l = 9,07 €)	
13/16	2016 Riesling Kabinett	6,80
13/17	2017	alc. 11,0% vol 750 ml (1,0l = 9,07 €)
14/17	2017 Scheurebe feinherb	6,80
	alc. 11,5% vol 750 ml (1,0l = 9,07 €)	
15/17	2017 Muskateller trocken	7,80
	alc. 11,0% vol 750 ml (1,0l = 10,40 €)	

ROSÉ

16/17	2017 Spätburgunder Rosé trocken	6,80
	alc. 11,5% vol 750 ml (1,0l = 9,07 €)	

ROT

17/16	2016 Spätburgunder trocken	7,00
	alc. 13,0% vol 750 ml (1,0l = 9,33 €)	
18/15	2015 Merlot trocken	8,80
	alc. 14,0% vol 750 ml (1,0l = 11,73 €)	



ORTSWEINE

Ortsweine sind Weine mit deutlicher Prägung ihrer örtlichen Herkunft. Sie werden aus klassischen Rebsorten gekeltert und als trockene Qualitätsweine und fruchtsüße Prädikatsweine bezeichnet.

WEISS

20/16 2016 Silvaner trocken **9,50**
20/17 2017 **Alsterweiler**

alc. 12,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)

21/16 2016 Weißburgunder trocken **9,50**
21/17 2017 **Kirrweiler**

alc. 13,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)

22/17 2017 Grauburgunder trocken **9,50**
Maikammer

alc. 13,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)

221/17 2017 Chardonnay trocken **10,50**
Maikammer

- ab Juni 2018 -

alc. 13,5% vol 750 ml (1,0l = 14,00 €)

23/16 2016 Riesling trocken **9,50**
23/17 2017 **Maikammer**

alc. 12,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)

24/15 2015 Scheurebe Spätlese **8,50**
Maikammer

alc. 12,0% vol 750 ml (1,0l = 11,33 €)

25/16 2016 Gewürztraminer Spätlese **9,00**
25/17 2017 **Maikammer**

alc. 11,0% vol 750 ml (1,0l = 12,00 €)

26/16 2016 Riesling Spätlese **9,50**
Maikammer

alc. 8,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)

ROT

27/13 2013 Spätburgunder trocken 750 ml **12,50**
27/14 2014 **Maikammer** 1500 ml **58,00**

alc. 13,0% vol (1,0l = 16,67/19,33 €)



LAGENWEINE

Erstklassige Weinberge mit besonderen Bedingungen für Rebstock und Trauben. Nachweislich beständig hohe Weinqualität aus klassischen Rebsorten. Lagenweine werden als trockene Qualitätsweine und auch als edelsüße Prädikatsweine bezeichnet.

WEISS

301/16 2016 Weißburgunder trocken **12,50**

301/17 2017 **Alsterweiler Kapellenberg**

alc. 14,5% vol 750 ml (1,0l = 16,67 €)

30/16 2016 Riesling trocken **12,50**

30/17 2017 **Maikammer Heiligenberg**

alc. 13,0% vol 750 ml (1,0l = 16,67 €)

32/16 2016 Scheurebe Auslese **10,00**

Maikammer Heiligenberg

alc. 9,0% vol 375 ml (1,0l = 26,67 €)

33/14 2014 Rieslaner Auslese **10,00**

Maikammer Heiligenberg

alc. 12,0% vol 375 ml (1,0l = 26,67 €)

ROT

31/14 2014 Spätburgunder trocken **18,00**

31/15 2015 **Maikammer Heiligenberg**

Die besten Spätburgundertrauben wurden mit viel Zeit und Geduld im Barrique als auch im Holzfass 22 Monate ausgebaut. Ein kraftvoller, fleischiger Burgunder mit Finesse und langem Atem!

alc. 13,5% vol 750 ml (1,0l = 24,00 €)

Die Lagenweine sind ab Mai erhältlich.



Parzellengenau definierte, charismatische Weinberge aus den besten Lagen.
Hier entstehen Beste Lage Weine im perfekten Einklang von Boden,
Lage, Handarbeit und der Philosophie unserer Winzerfamilie – Terroirweine mit
Individualität und Reifepotenzial aus Riesling und Spätburgunder.

WEISS

40/16 2016 Riesling trocken **16,50**

40/17 2017 **Am Heiligen Berg**

Der durch Kalk geprägte Boden verleiht diesem
üppigen Riesling seine salzige Mineralität.

alc.13,0% vol 750 ml (1,0l = 22,00 €)

41/16 2016 Riesling trocken **16,50**

41/17 2017 **Schlangengässel**

Durch eine Weinbergsmauer im Westen und einen
Erdwall im Norden ist der nach Süd-Osten geneigte
Weinberg besonders vor kalten Winden geschützt.
Eine Kleinklimazone, in der auch sehr seltene
Pflanzen beheimatet sind. Auf carbonathaltigem
Kieslehm wurzeln Reben, die einen gelbfruchtigen
Riesling mit mineralischer Note ergeben.

alc.13,0% vol 750 ml (1,0l = 22,00 €)

42/16 2016 Riesling trocken **16,50**

42/17 2017 **Im Obern Weinsper**

Rund um das weithin sichtbare Heiligenberghäuschen
wachsen unsere ältesten Rieslingreben auf
Parabraunerde über Löss. Elegant, vielschichtig,
ausdrucksstark.

alc.13,0% vol 750 ml (1,0l = 22,00 €)

Die Beste Lage-Weine sind ab September erhältlich.

Autumnus

Mit Zeit und Geduld werden Trauben aus der Burgunderfamilie, überwiegend in Holzfässern, traditionell ausgebaut.

SEKT

50/13 2013 Autumnus Cuvée brut **12,90**
Jahrgangssekt gekeltert aus Chardonnay und Spätburgunder. 4 Jahre Hefelager, Traditionelle Flaschengärung
alc.13,0% vol 750 ml (1,0l = 17,20 €)

WEISS

51/16 2016 Autumnus Cuveé weiß **10,50**
51/17 2017 Im kleinen Holzfass vergorener und bis zur Füllung auf der Hefe gelagerter Wein aus Chardonnay und Gewürztraminer
alc.13,5% vol 750 ml (1,0l = 14,00 €)

ROT

52/14 2014 Autumnus Cuvée rot 750ml **10,50**
52/15 2015 Cuvée aus Spät-, Früh- burgunder und Merlot. 1500ml **25,00**
18 Monate im Barrique gereift.
alc.13,5% vol (1,0l = 14,00/16,67 €)

PERLWEIN UND SEKT

PERLWEIN

60/00 Seylers Sommer Rosé trocken **6,50**
– ab Mai 2018 –
Erfrischend prickelnder Perlwein
alc.11,0% vol 750 ml (1,0l = 8,67 €)

SEKT

61/00 Riesling Sekt brut **8,90**
alc.12,5% vol 750 ml (1,0l = 11,87 €)

WEINESSIG

70/00 Weinessig weiß **5,00**
500 ml (1,0l = 10,00 €)

71/00 Weinessig Rosinen mit rosa Pfeffer **5,00**
500 ml (1,0l = 10,00 €)

SCHOPPENWEINE

WEISS

01/17 2017 Silvaner trocken **4,50**
alc. 11,5% vol 1000 ml

02/16 2016 Riesling trocken **4,80**
02/17 2017 alc. 11,5% vol 1000 ml

03/16 2016 Riesling halbtrocken **4,80**
03/17 2017 alc. 11,0% vol 1000 ml

04/16 2016 Scheurebe **4,50**
04/17 2017 alc. 10,5% vol 1000 ml

ROSÉ

05/16 2016 Rosé halbtrocken **4,50**
05/17 2017 alc. 10,0% vol 1000 ml

ROT

06/14 2014 Rotwein trocken **4,50**
alc. 13,0% vol 1000 ml

07/16 2016 Rotwein **4,50**
alc. 11,5% vol 1000 ml

09/15 2015 Dornfelder Rotwein **4,50**
alc. 11,0% vol 750 ml (1,0l = 6,00€)

TERMINE

Jahgangspräsentation 2018

5. Mai 2018, 11–18 Uhr

Wir laden ein zur Verkostung des neuen Jahrgangs 2017.
Probieren sie unsere Weine.

Weinbergspicknick am Heiligenberghäuschen

1. Juli 2018, 11–18 Uhr

(nur bei trockenem Wetter)

Wie haben den Wein – Sie bringen Ihren reich gefüllten
Picknickkorb, Decke und gute Laune einfach mit.

Kellerprobe im Advent

1., 8. und 15. Dezember 2018, 15 Uhr

An den ersten drei Samstagen im Dezember bieten wir um
15 Uhr eine geführte Kellerprobe der 2018er Jungweine an.
Um Anmeldung wird gebeten

LIEFER & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise verstehen sich ab Weingut einschließlich der
gesetzlichen Mehrwertsteuer und Sektsteuer. Die Zahlung
erfolgt innerhalb 14 Tagen nach Rechnungsdatum ohne
Abzug. Die Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung
unser Eigentum. Der Versand der Weine (Festland
Deutschland) erfolgt durch Paketdienst, Spedition oder
eigenen Transporter. Versendet wird in 6er, 12er oder 18er
Karton zu folgenden Konditionen:

6/12 Flaschen 7,50€ pauschal, ab 18 Flaschen 0,60€/Flasche
ab 60 Flaschen 0,40€/Flasche.
Ab 400 € Rechnungsbetrag Lieferung frei Haus,
5% Abholrabatt ab 400 € Rechnungsbetrag.

Kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

Beanstandungen können nur berücksichtigt werden, wenn sie
direkt nach Empfang unserer Weine geltend gemacht werden.
Weinkristalle sind natürliche Ausscheidungen und kein
Grund zur Beanstandung. Alle unsere Weine sind deutsche
Erzeugnisse und enthalten Sulfite.

Erfüllungsort für beide Teile ist Maikammer, der Gerichtsstand
Landau/Pfalz. Mit dieser Weinkarte verlieren alle vorherigen
Karten ihre Gültigkeit.



DENGLERSEYLER

Weingut Dengler-Seyler · Weinstraße Süd 6 · D-67487 Maikammer
Telefon 06321-5103 · Fax 06321-57325 · www.dengler-seyler.de · info@dengler-seyler.de

Öffnungszeiten: Montag-Freitag: 9:00-12:00 Uhr und 13:00-18:00 Uhr
Samstag: 9:00-17:00 Uhr · Sonn- und Feiertag: nach Vereinbarung
Unser Weingut ist vom 31.12.2018 bis 6.1.2019 geschlossen.