



**DENGLER SEYLER**

**WEINKARTE**

2025



## LIEBE WEINFREUNDE,

der milde Winter 2023/24 bewirkte einen frühen Austrieb der Reben – ein Phänomen, das durch „global warming“ fast schon zum neuen Normalfall geworden ist. Leider auch ein Phänomen, wodurch die Reben einer verlängerten Spätfrostgefahr ausgesetzt sind. Ende April waren wir daher sehr angespannt und hofften, dass unsere Weinberge die vorhergesagten Temperaturen einer Kaltfront unbeschadet überstehen. Wir hatten großes Glück! Im weiteren Verlauf entwickelten sich unsere Reben zügig und waren mit allem versorgt, was sie benötigen – Sonne als auch Regen.

Immer wichtiger und mittlerweile die Arbeitsspitze in einem Weinjahr, sind die Laub-, Heft- und Ausbrecharbeiten. Sie sind Grundvoraussetzung für eine biologische Bewirtschaftung – wir sind sehr froh, dass wir uns auf unser langjähriges Team verlassen können, welches auch unter der Belastung hoher Sommertemperaturen großartige Arbeit leistet.

Mittlerweile fest eingeplant ist der Lesebeginn Anfang September. Mit einer zeitigen Lese, nach wie vor überwiegend mit der Hand, haben wir die Ernte mit den Gutsweinen begonnen, um sie mit viel Geduld und aufwendiger Traubenselektion am 4. Oktober mit unseren „Beste Lage“ Rieslingen zu beenden.

Wie viele Dinge, befindet sich auch der Weinbau in einem Prozess der Veränderung. Mehr denn je ist eine eindeutige Philosophie und deren Umsetzung Voraussetzung für ein weiteres erfolgreiches Bestehen. Ein Hin zu „weniger und wertiger“ und das Herstellen von „lebendigen“ Weinen anstatt das Produzieren austauschbarer Massenware ohne Berücksichtigung der Nachhaltigkeit. Dies alles ist sehr aufwendig und mit der sich zuspitzenden Kostensituation ist es deshalb notwendig, eine moderate Preisanpassung durchzuführen. Damit gewährleisten wir auch weiterhin handwerklich und biologisch erzeugten Wein für den wir als Winzerfamilie auch in Zukunft stehen.

Mit großer Freude können wir probieren, wie sich die jungen Weine entwickeln. Ob die eleganten Gutsweine, herkunftsbetonten Ortsweine oder die Lagenweine mit Terroir Prägung. Seien sie gespannt auf diesen Jahrgang, welcher sortentypische Weine bringt, die sich sehr gut entwickeln werden.

Wir freuen uns auf sie und beraten sie gerne bei uns im Weingut bei einer Probe, einer unserer Veranstaltungen, oder sie nutzen die Möglichkeit ihre Lieblingsweine in unserem Online-Wein-Shop auszusuchen und unkompliziert nach Hause senden zu lassen.

**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

<b>101/24</b> 2024 Auxerrois trocken	<b>9,50</b>
alc. 11,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)	
<b>10/24</b> 2024 Weißburgunder trocken	<b>9,50</b>
alc. 12,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)	
<b>11/23</b> 2023 Grauburgunder trocken	<b>9,50</b>
<b>11/24</b> 2024	alc. 12,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)
<b>12/24</b> 2024 Riesling trocken	<b>9,50</b>
alc. 12,0% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)	
<b>13/23</b> 2023 Riesling Kabinett	<b>9,50</b>
alc. 8,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)	
<b>14/24</b> 2024 Scheurebe feinherb	<b>9,50</b>
alc. 11,5% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)	
<b>15/23</b> 2023 Muskateller trocken	<b>9,50</b>
alc. 12,0% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)	
<b>151/24</b> 2024 Muskateller feinherb	<b>9,50</b>
alc. 12,0% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)	

## ROSÉ

<b>16/23</b> 2023 Spätburgunder Rosé trocken	<b>9,50</b>
<b>16/24</b> 2024	alc. 12,0% vol 750 ml (1,0l = 12,67 €)

## ROT

<b>17/22</b> 2022 Spätburgunder trocken	<b>9,90</b>
<b>17/23</b> 2023	alc. 13,0% vol 750 ml (1,0l = 13,20 €)
<b>18/21</b> 2021 Merlot trocken	<b>9,90</b>
<b>18/22</b> 2022	alc. 13,5% vol 750 ml (1,0l = 13,20 €)



## 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

**21/23** 2023 Weißburgunder trocken **12,50**

**21/24** 2024 **Kirrweiler**

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

**22/23** 2023 Chardonnay trocken **14,50**

**22/24** 2024 **Maikammer**

alc. 13,0% vol 750 ml (1,0l = 19,33 €)

**23/23** 2023 Riesling trocken **12,50**

**23/24** 2024 **Maikammer**

alc. 12,5% vol 750 ml (1,0l = 16,67 €)

**25/23** 2023 Gewürztraminer Spätlese **11,50**

**25/24** 2024 **Maikammer**

alc. 11,5% vol 750 ml (1,0l = 15,33 €)

## ROT

**27/18** 2018 Spätburgunder trocken 750 ml **15,50**

**27/19** 2019 **Maikammer**

**27/DM**

3000 ml **69,00**

alc. 13,0% vol (1,0l = 19,87/23,00 €)

**28/21** 2021 St. Laurent trocken **15,00**

**28/22** 2022 **Diedesfeld**

alc. 13,0% vol 750 ml (1,0l = 20,00 €)



## 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

**301/23** 2023 Weißburgunder trocken **16,50**

**301/24** 2024 **Alsterweiler Kapellenberg**  
alc. 13,5% vol 750 ml (1,0l = 22,00 €)

**30/21** 2021 Riesling trocken **16,50**  
**Maikammer Heiligenberg**

alc. 12,5% vol 750 ml (1,0l = 22,00 €)

**33/19** 2019 Riesling Auslese **11,50**  
**Maikammer Heiligenberg**

alc. 8,5% vol 375 ml (1,0l = 30,67 €)

Die Lagenweine sind ab September erhältlich.  
Sie interessieren sich für gereifte Jahrgänge? Sprechen sie uns an.

## ROT

**31/20** 2020 Spätburgunder trocken **23,00**

**31/22** 2022 **Maikammer Heiligenberg**  
Die besten Spätburgundertrauben werden im Barrique als auch im Holzfass ausgebaut.  
Ein kraftvoller, dichter Burgunder mit Finesse und langem Atem!

alc. 13,0% vol 750 ml (1,0l = 30,67 €)



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 als Qualitätsweine mit Individualität und Reifepotenzial.

## WEISS

**40/23** 2023 Riesling trocken **22,50**

**40/24** 2024 **Am Heiligen Berg**

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

alc.13,0% vol 750 ml (1,0l = 30,00 €)

**41/23** 2023 Riesling trocken **22,50**

**41/24** 2024 **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 = 30,00 €)

Die Beste Lage-Weine sind ab September erhältlich.

Sie interessieren sich für gereifte Jahrgänge? Sprechen sie uns an.

**42/23** 2023 Riesling trocken **22,50**

**42/24** 2024 **Im Obern Weinsper**

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

alc.13,0% vol 750 ml (1,0l = 30,00 €)

**45/00** Riesling **17**  **19** trocken **79,00**

**Am Heiligen Berg**

Seit dem Jahrgang 2017 wird in einem 600 Liter Holzfass Riesling aus unserer Beste Lage „Am Heiligen Berg“ ausgebaut. Jahr für Jahr wird dem Fass ein Drittel des Weines entnommen und mit dem jeweils neuen Jahrgang aufgefüllt. Erstmals füllten wir die entnommene Teilmenge 2021 ab. Ein generöser, in sich ruhender Riesling mit der Kraft und Energie von Zeit und Geduld. Edition auf 100 Kisten limitiert

alc.13,0% vol 1 x 1,5l und 1 x 0,375l in Holzkiste (1,0l = 42,13 €)

# Autumnus

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

## SEKT

<b>50/19</b>	2019 Autumnus Cuvée brut	<b>17,90</b>
<b>50/20</b>	2020 Jahrgangssekt gekeltert aus Chardonnay und Spätburgunder. Langes Hefelager – Traditionelle Flaschengärung	
		alc.12,0% vol 750ml (1,0l = 23,87€)

## WEISS

<b>51/22</b>	2022 Autumnus Cuveé weiß trocken	<b>13,50</b>
<b>51/24</b>	2024 Im kleinen Holzfass vergorener und bis zur Füllung auf der Hefe gelagerter Wein aus Chardonnay und Gewürztraminer	
		alc.13,0% vol 750ml (1,0l = 18,00€)

## ROT

<b>52/18</b>	2018 Autumnus Cuvée rot trocken 750ml	<b>13,50</b>
<b>52/19</b>	2019	
<b>52/M</b>	Cuvée aus Spät-, Frühburgunder und Merlot. Im Barrique gereift.	<b>32,00</b>
		alc.13,5% vol (1,0l = 18,00/21,33€)

## PERLWEIN UND SEKT

### PERLWEIN

<b>60/24</b>	Seylers Sommer Rosé trocken	<b>8,90</b>
	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	– ab Mai 2025 –
		alc.11,0% vol 750ml (1,0l = 11,87€)

### SEKT

<b>61/00</b>	Riesling brut	750ml	<b>15,90</b>
	Deutscher Sekt		
	Traditionelle Flaschengärung		
			alc.12,0% vol (1,0l = 21,20€)
<b>62/00</b>	Rosé brut	750ml	<b>15,90</b>
	Deutscher Sekt		
	Traditionelle Flaschengärung		
			alc.11,5% vol (1,0l = 21,20€)

## SCHOPPENWEINE

### WEISS

**01/24** 2024 Silvaner trocken **6,50**  
alc. 12,5% vol 1000 ml

**02/24** 2024 Riesling trocken **6,50**  
alc. 11,5% vol 1000 ml

**03/23** 2023 Riesling **6,50**  
alc. 11,0% vol 1000 ml

**04/24** 2024 Scheurebe **6,50**  
alc. 11,0% vol 1000 ml

**041/23** 2023 Silvaner **6,50**  
alc. 12,5% vol 1000 ml

### ROSÉ

**05/23** 2023 Rosé **6,50**  
**05/24** 2024 alc. 11,5% vol 1000 ml

## TERMINE

### Jahgangspräsentation

Samstag, 3. Mai 2025, 11–18 Uhr

Wir laden ein zur Verkostung des neuen Jahrgangs 2024.

### Wein am Kamin

Samstag, 29. November 2025, 13–20 Uhr

Am Samstag, den 29. November 2025 bieten wir um 14 und 17 Uhr eine geführte Kellerprobe der 2025er Jungweine an. Hierfür bitten wir um eine Anmeldung.

Des Weiteren steht eine Auswahl besonderer Festtagsweine als auch einige gereifte Weine zur Verkostung bereit.

Über unsere Veranstaltungen informieren wir Sie unter [www.dengler-seyler.de](http://www.dengler-seyler.de) „Aktuelles“

Ab Jahrgang 2021 sind alle unsere Weine BIO zertifiziert.



DE-ÖKO-022  
Deutsche  
Landwirtschaft

## 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 eigenem Transporter.

Versendet wird in 6er und 12er Karton zu folgenden Konditionen: 6/12 Flaschen pauschal 10,90 €. Ab 110,00 € Rechnungsbetrag Lieferung frei Haus innerhalb Festland Deutschland. Ab Hof: ab 150 € abzgl. 3%, ab 300 € abzgl. 5%

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.



# DENGLER SEYLER

Weingut Dengler-Seyler · Weinstraße Süd 6 · D-67487 Maikammer  
Telefon 06321-5103 · Fax 06321-57325 · [www.dengler-seyler.de](http://www.dengler-seyler.de) · [weingut@dengler-seyler.de](mailto:weingut@dengler-seyler.de)

Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch – Freitag: 9:00–11:30 Uhr und 13:00–18:00 Uhr  
Samstag: 9:00–17:00 Uhr · Dienstag, Sonn- und Feiertag nur nach Vereinbarung.

In den Monaten Januar/Februar: Weinverkauf Freitag und Samstag als auch nach Vereinbarung.

Unser Weingut ist vom 24.12.2025 bis 4.1.2026 geschlossen.

