



UNSERE ÖSTERREICHISCHE QUALITÄTSWEINE  
AUS DER WEINHANDWERKEREI™

WINTER 2012

ABHOF PREISLISTE: INKL. 12% MWST.

**SPARKY PINK ROSÉ FRIZZANTE**

**awc SILBER MEDAILLE 2010**

...haben wir aus handverlesenen Blauen Portugieser und Zweigelt Trauben von Karlsdorf's bester Lage, Steingarten, komponiert. Strahlend helle lachsrosa Farbe und leichte Perlage, erfrischend und charmant. Im Duft und Geschmack nach Waldbeeren und Veilchen, mit einem Hauch von Mandarinen und Steinobst. RZ 12,5 Vol. % Alk., extra trocken 0,75 Liter € 7,50

**Auch in Piccolo 0,2l. LIMITED EDITION € 3,50**  
handbeschriftet

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**SCHMECKATA 2011**

GM - SB - CH - GV gemeinsam liebevoll auf traditionelle Art am Hof vergoren & gekeltert. Früh auf Flaschen gezogen um die Energie des Spätsommer 2011 einzufangen. Lebendiger, fruchtiger, würziger Aperitif & Trinkgenuss - macht Spass!

12,0 Vol. % Alk., RZ 1,2g/l 0,75 Liter € 7,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**AKAZIEN WELSCHRIESLING 2009**

**awc SILBER MEDAILLE 2010**

**ÖSTERREICH'S BESTE WEISSWEINE 2010, SORTENSIEGER SPEISENBEGLEITER, OGZ** Gereift in nativen Akazienholzfässer. Konzentriert und extraktreich. „Elegant, vielschichtig, weiße Blüten, Litschi und etwas getrocknete Apfelspalten, gute Struktur und Balance. Vollmundig und recht anspruchsvoll.“

13 Vol. % Alk. RZ 3,8g/l 0,75 Liter € 9,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**SCHATZBERG 2008 DAC Grüner Veltliner / WEIN.PUR DIE BESTEN VELTLINER BIS €10, SEHR GUT**

Vom heißen sandigen Südhang nahe der mährischen Grenze - temperaturkontrolliert vergoren im Stahl. „Kernig nussig im Duft. Walnusskern, Hauch Marzipan. Verwirklicht das Konzept vom flüssigen Boden, setzt weniger auf Frucht als auf erdige Eleganz.“ *wein.pur Magazin*

12,5 Vol. % Alk., trocken, RZ 1,6g/l 0,75 Liter € 7,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**SCHATZBERG 2009 DAC Grüner Veltliner**

**awc SIEGEL 2010** 50% weniger Ernte als 2008. Konzentriert und extraktreich. Potenzial!

13 Vol. % Alk., trocken RZ 1,4g/l 0,75 Liter € 8,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**IN DEN WIEGEN Grüner Veltliner 2008 / awc SILBER MEDAILLE**

Vom Urmeerboden ernten wir besondere Trauben. Diese gären und reifen sehr langsam im Holzfaß. Grün-gelbe Farbe, grüner Duft mit Apfel. Am Gaumen Apfel- und Grapefrüittöne mit Schmelz. Langer Abgang 13,5 Vol. % Alk., 0,75 Liter € 8,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**IN DEN WIEGEN Grüner Veltliner 2009 WEIN.PUR DREI GLÄSER, AUSGEZEICHNET**

**awc SILBER MEDAILLE 2010**

Grosses Holzfass. „Hat eine sehr gebündelte Struktur: Citrus in der Mitte, Hauch Minze und Eisenkraut. Bleibt immer elegant, noch sehr jung aber vielversprechend.“ *wein.pur Magazin*

13,5 Vol. % Alk., RZ 2,4g/l 0,75 Liter € 9,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**GRÜNER MANN 2010 awc SILBER MEDAILLE 2011**

Grüner Veltliner & Akazien Welschriesling Aus handverlesenen Trauben (Ernte Vollmond Ende Oktober im Spätlese Bereich), dieser Alchemistische Wein (mit Musik im Stahltank vergoren) ist eine Hommage an unsere Naturwesenheiten, die Konzentration unserer Lagen Schatzberg, In den Wiegen und Schoißplatz. Lange auf der Feinhefe in Akazie und Manhartsbergereiche gereift. 0,75 Liter

12,5% Alk. trocken RZ 2,3g/l €12,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

SEYMANN 'S WEINHANDWERKEREI 2052 KARLSDORF 50 PULKAUTAL, WEINVIERTEL AUSTRIA

KONTAKT/BESTELLUNG: Nancy Lee Seymann T/ +43 (0)6991 112 06 39

F/ +43 (0)2944 8290 E/ office@artgaard.com [WWW.seymann-wine.at](http://WWW.seymann-wine.at)



UNSERE ÖSTERREICHISCHE QUALITÄTSWEINE  
AUS DER WEINHANDWERKEREI™

WINTER 2012

**ROSA DEUM 2009 LIMITED EDITION**

**awc GOLD MEDAILLE 2011**

Gewürztraminer+Grüner Veltliner+Akazien Welschriesling, Barrique. Dichte floral-würzige Nase, Hauch Vanille, Butter und Orangeat, auch am Gaumen dominieren dichte extraktreiche Fruchtnoten, würzig, kraftvoll. Langer Abgang getragen vom Korsett des Toastings mit verspielten Gewürztraminernoten. 13,5 Vol. % Alk., trocken.

RZ 2,8g/l 0,75 Liter € 13,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**UNSERE ROTWEINE**

**RAKATAI - ALTE REBEN BLAUER  
PORTUGIESER 2008 / awc SILBER MEDAILLE 2010**

Feinfruchtige lebendige Essenz alter Portugieser Reben, eine Erinnerung an die Urahren der "Flüssigen Landschaft", den keltischen Stamm Rakatai, der schon vor 2500 Jahren in unserer Region Wein erntete. 12 Monate im Sandkeller gereift in gebrauchten französischen Barriques. Facettenreicher Speisebegleiter & viel Trinkspass mit wenig Alkohol. Auch einkühlen & geniessen!

12,5 Vol.% Alk., trocken. RZ 1,6g/l 0,75 Liter € 7,50

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**ZWEIGELT VOM BERG 2009 - NEU in der Flasche**  
Vielschichtig, seelenvoll, vollmundig.

12,8Vol.% Alk., trocken. RZ 1,3g/l 0,75 Liter € 12,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**WILDER WEIN 2008**

**WEIN.PUR ZWEI GLÄSER, AUSGEZEICHNET**

Die Cabernet Franc Rebe ist eine der ältesten der Welt und absolut „wild“ im Weingarten. Vermählt mit Blauburger. 12 Monate in Allier- und Balkaneiche gereift: intensives dunkelrot. Duftende zarte Weichselnote mit schwarzer Johannisbeere gefolgt von Röstaromen und dunkler Schokolade. Geschmackliches Spiel von Weichsel mit roten Beeren, Bitterschokolade und Kaffee. Gut eingebundene

kräftige Tannine, vielschichtig und komplex, braucht Luft. 3 - 8 Jahre Lagerpotential. 13,0 Vol.% Alk., trocken. RZ 2,1g/l 0,75 Liter € 12,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**NORDWEST 2008**

**WEIN.PUR AUSZEICHNUNG**

ist eine Hommage an das nordwestliche Weinviertel und der legendären Nordwestbahnlinie Wien-Prag. Sankt Laurent, Blauer Burgunder und Zweigelt 12 Monate im kleinen Holz gereift. Kräftiges Rubinrot mit dunklen Kern. Im Glas zarte Würz-töne, gefolgt von Brombeere, Dörrobst und Brioche. Am Gaumen filigrane Weichsel mit Brombeere. Im samtigen Abgang Tabak mit feinen Tanninen.

13 Vol.% Alk., trocken. RZ 0,8g/l 0,75 Liter € 12,00

\_\_\_\_\_ **Flaschen Bestellung**

**\*\*\* auch Magnum Limited Edition, nur  
10 Einzelstücke, handbeschriftet & bemalt von  
Nancy Lee Seymann €48,00**

Zustellung frei ins Haus Österreichweit ab 12 Flaschen. Nach Deutschland €11,00 p/12er Karton Transportpauschale. Auslandversandskosten bei Anfrage.

**DATUM**

**NAME**

**ADRESSE**

**EMAIL TELEFON**

**SEYMANN 'S WEINHANDWERKEREI 2052 KARLSDORF 50 PULKAUTAL, WEINVIERTEL AUSTRIA**

KONTAKT/BESTELLUNG: Nancy Lee Seymann T/ +43 (0)6991 112 06 39

F/ +43 (0)2944 8290 E/ office@artgaard.com [WWW.seymann-wine.at](http://WWW.seymann-wine.at)