

Weinsortiment

FRISCHLING 2023 GRÜNER VELTLINER
helles Strohgelb,
frisch & fruchtig im Geschmack
trocken | 12,0% Vol | 4g RZ
EUR 5,50

RIVANER
Grünlich goldenen Farbe,
leichtes Muskat-Bukett
trocken | 12,2% Vol | 2g RZ
EUR 5,00

WELSCHRIESLING KLASSIK
frisch & fruchtig, gut ein-
gebundene Säure, Bukett
nach grünen Äpfeln
trocken | 12,5% Vol | 4g RZ
EUR 5,00

FRIZZANTE ROSÉ
hellrosa, leichte Klänge von
Walderdbeeren, prickelnd
trocken | 12,0% Vol | 18g RZ
EUR 6,30

ROSÉ
zwiebschaliges Rosa,
frisches Bukett nach Waldbeeren,
leicht süffig
trocken | 12,0% Vol | 5g RZ
EUR 5,00

BLAUER PORTUGIESER
leuchtendes Kirschtrot,
süffig, fruchtig, mild
halbtrocken | 12,5% Vol | 8g RZ
EUR 5,00

RIESLING ZUCKERMANTEL
gereift, interessantes
Zucker-Säurespiel,
fruchtiges Bukett
trocken | 13,0% Vol | 4g RZ
EUR 5,30

WEINVIERTEL DAC GR. VELTLINER KELLERBERG
jugendlich, mineralisch,
typisches Weinviertler Pfefferl
trocken | 12,5% Vol | 3g RZ
EUR 5,50

CHARDONNAY SELEKTION
schöner reifer Fruchtkorb - Pfi-
rsich, Marillen, Bananen, leicht wür-
zig, cremig und breit im Abgang
trocken | 13,5% Vol | 4g RZ
EUR 5,50

BLAUBURGER TETTENHENGST
dunkles Rot, leichte charmante
Holzanklänge, angenehmes
Trinkvergnügen
trocken | 13,0% Vol | 1g RZ
EUR 5,00

MERLOT
dunkelbeerige, reife Frucht,
mineralisch, würzige Noten, mild-
samtig am Gaumen, dezente
Holzaromen
trocken | 13,5% Vol | 1g RZ
EUR 5,90

GELBER MUSKATELLER
helles grün-gelb, feines Muskat-
aroma, interessante Restsüße
trocken | 12,0% Vol | 5g RZ
EUR 5,30

ZIESEL, GRÜNER VELTLINER RESERVE
gereift, harmonisches Eichenholz
und charakteristisches Pfefferl
trocken | 13,0% Vol | 3g RZ
EUR 8,00

FRIZZANTE GELBER MUSKATELLER
frisch und leicht, intensiver Holun-
derblütenduft, zarte Süße, ge-
paart mit prickelnder Kohlensäure
trocken | 12,0% Vol | 20g RZ
EUR 6,30

ZWIEGELT HAIDBERG
kräftiges Rubinrot,
klassisch ausgebaut,
frisches Kirscharoma
trocken | 13,0% Vol | 3g RZ
EUR 5,50

MAMMUT, ZWIEGELT RESERVE
intensives Rubinrot, harmonisch
eingebundenes Eichenholz,
Anklänge von Kaffee & Vanille
trocken | 13,5% Vol | 2g RZ
EUR 8,00

ROTER TRAUBENSAFT
100% Saft, alkoholfrei
EUR 3,00

Flaschen-POST

FAMILIENWEINGUT SEIDL
INMITTEN DES PULKAUTALES.

LIEBE IN DER LUFT

Warum hier Ringe auf den Trauben liegen hat einen besonderen Grund. Lest mehr darüber im Innenteil der Flaschenpost.

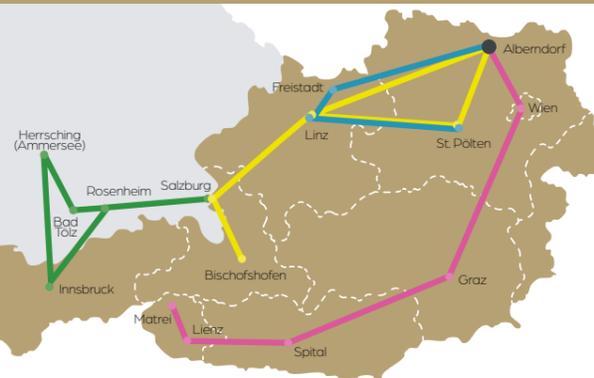
WERDE UNSER VIP!

Neu: Du kannst einer der Ersten werden, der alle aktuellen Infos zu unseren Liefertouren direkt aufs Handy bekommt.

BEI UNS FUNKELTS

WENN AUS QUALITÄTSWEIN
UNSER SPRITZIGER
FRIZZANTE WIRD.

Lieferungen 2023



SBG-TOUR
OÖ-TOUR
SÜD-TOUR
DEUTSCHLAND

Die angegebenen Weinliefertermine sind eine grobe Jahreseinteilung. Änderungen der Termine & Lieferorten vorbehalten.

RAUM WR. NEUSTADT/ BAD ERLACH
26.01., 23.02., 22.03., 19.04.,
17.05., 14.06., 12.07., 9.08., 6.09.,
4.10., 31.10., 29.11., 27.12.
immer Freitags, alle 4 Wochen

RAUM TRIESTINGTAL
10.02., 23.03., 04.04., 15.06.
26.07., 07.09., 19.10., 30.11.
immer Samstags, alle 6 Wochen

TIROL & DEUTSCHLAND
immer Freitags & Samstags,
ca. alle 12 Wochen

OBERÖSTERREICHTOUR
immer Samstags,
ca. alle 8 – 10 Wochen

SALZBURG
immer Dienstags,
ca. alle 12 Wochen

SÜD TOUR
immer Mittwochs,
ca. alle 6 – 8 Wochen

IMPRESSUM

Herausgeber: Nadine und Thomas Seidl
2054 Alberndorf / Pulkatal, Bundesstraße 243
Layout & Produktion: immer weither
Markenagentur **Druck:** HOFER Media,
2070 Retz, Im Stadtfeld 3; **Fotos:** © Fam. Seidl

Unsere Goldtropfen

- WEINVIERTEL DAC NÖ Gold
- RIESLING ZUCKERMANTEL Berlin Wein Trophy Gold
- GELBER MUSKATELLER AWC Gold

PRÄMIERUNGEN



Liebe Weinfreunde,

Wie schnell doch die Zeit vergeht, da sind wir schon wieder am Ende eines so spannenden Weinjahres angelangt. Ein traumhafter Sommer liegt hinter uns, gesegnet von reichlich Niederschlag und herrliche Sonnenstunden.

So sind wir Mitte September in die heurige Weinlese gestartet und auch diese war durchwegs von sommerlichen Temperaturen geprägt. Deshalb haben wir unsere Trauben, wie auch in den Vorjahren, hauptsächlich in den Nachtstunden geerntet. Somit können wir euch jetzt schon verraten: Es sind wieder ganz feine Tropfen entstanden. Freut ihr euch schon auf die neuen Weine?



WEINGUT SEIDL
A-2054 Alberndorf,
Bundesstraße 283

+43664 / 52 38 666
wein@seidl-weingut.at
www.seidl-weingut.at



Es gibt wieder Nachwuchs

Und das im Doppelpack! Denn Ende April haben wir gleich zwei Junganlagen gestaltet. Zum einen haben wir **in der Riede „Neuriss“ Müller Thurgau Trauben gepflanzt.** Diese Weingartenlage ist nur wenige Meter von der tschechischen Grenze entfernt. Der Lehm-Löss Boden an dieser Stelle liegt bereits seit mehreren Jahren brach und ist hervorragend ausgeruht, sodass darauf in den nächsten Jahrzehnten ein prächtiger Wein-

garten gedeihen kann. Auch der Grund in der **Riede „Kellerberg“** durfte sich einige Jahre regenerieren und bietet nun optimale Voraussetzungen für die **Grüner Veltliner Trauben**, die wir an diesem Standort gepflanzt haben. Durch den ausreichenden Niederschlag in der ersten Jahreshälfte konnten die Jungpflanzen in beiden Gärten hervorragend anwachsen und gedeihen bereits wunderbar.

WIE ENTSTEHT EIGENTLICH EINE JUNGANLAGE?

Ist der Boden reichlich ausgeruht, wird die idealste Rebsorte für diesen Standort ausgewählt. Um die optimalsten Bedingungen für die zukünftigen Reben zu schaffen, wird als Erstes der Boden vorbereitet, denn dieser prägt die künftige Weingartenanlage. Noch vor der Auspflanzung wird darauf eine Vorratsdüngung appliziert und dann mechanisch tiefengelockert und rigolt.

• Danach wird ausgezilt. Hier wird genau vermessen in welchem Abstand die Pflanzen zueinander stehen sollen, in wie vielen Reihen, wie viel Reihenabstand, wie viel Vorgewän-

de, sowie die Entfernung zum Nachbargrundstück.

• Den nächsten Arbeitsschritt übernimmt die mittels GPS gesteuerte Setzmaschine. Seit einigen Jahren schon lassen wir unsere Setzlinge im Lohnverfahren pflanzen. Dabei sitzen zwei Personen auf der Setzmaschine, die die Setzlinge in das Setzrad einlegen. Unter diesem Rad bereitet eine Schare die Erde für die Rebe vor, die dann mit dem Setzrad in die Erde gesetzt und anschließend mit den Scheiben zugeräumt wird.

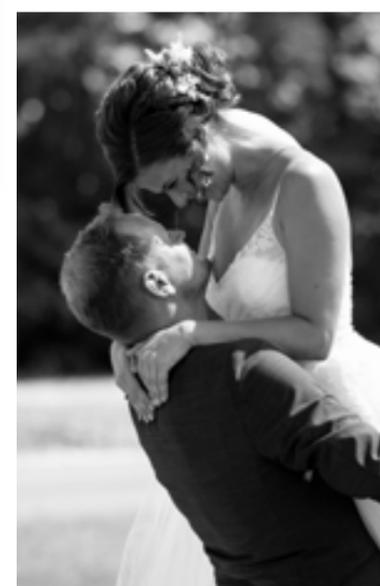
• Zum Schluss kommt der Feinschliff. Bei jeder Rebe wird ein Eisenpflanzstab gesetzt, an dem die Rebe später angebunden wird um schön gerade daran emporzuwachsen. Zum Schutz vor Wildverbiss bekommt sie noch ein Rebschutzgitter. Nach jeder sechsten Rebe wird ein Eisenpfahl gesetzt. An diesen werden später sechs Spanndrähte befestigt, sowie an den Anker, die am Anfang und Ende jeder Reihe in den Boden gedreht werden. Für mehr Stabilität werden die Pflanzstäbe noch mit sogenannten „Sticofix“ am ersten Kordondraht befestigt. Nun heißt es warten und pflegen.

Frizzante – italienisch: ‘funkelnd’

Damit das Funkeln im Glas auch ein Funkeln am Gaumen auslöst, produzieren wir zunächst den gewohnten Qualitätswein, der anschließend für die Fertigung unseres **Frizzante Rosé** und den **Frizzante Gelber Muskateller** verwendet wird. Von Beginn an lassen wir unsere Frizzante im Lohnverfahren nur wenige Kilometer entfernt von uns von der Sektkellerei Mauthner in Kleinriedenthal erzeugen – ein Familienbetrieb, der sich seit mehr als 30 Jahren auf die Herstellung von verschiedenen Sektsorten spezialisiert hat. Wir haben uns für die Zusammenarbeit entschieden, weil die Kellerei mit der modernsten Sektgedrucktüllanlage Österreichs arbeitet und damit einer der modernsten Betriebe in ganz Europa ist.

WISSENSWERTES ÜBER FRIZZANTE

Sowohl Perl- als auch Schaumwein dürfen als Frizzante bezeichnet werden. Der Unterschied liegt lediglich darin, dass Schaumwein mit mehr Überdruck als Perlwein produziert wird. Für uns war dies ein wesentlicher Grund, einen Schaumwein herstellen zu lassen, denn durch das Halten der Kohlensäure bleibt eine geöffnete Flasche länger „spritzig“. Auch die Süße ist ein elementarer Bestandteil für den Frizzante. **So bezeichnet die Dosage den Restzuckergehalt bei Schaumweinen.** Je nach gewünschtem Stil und regionalen Vorschriften kann sie variieren, denn die Herstellung und Vermarktung von Schaumwein ist wie bei allen versetzten Weinen weingesetzlich und steuerrechtlich geregelt. Welche Dosage nun der Schaumwein hat, zeigt die Zusatzbezeichnung am Etikett. In unserem Fall ist es „Dry“ (englisch für „Trocken“) mit einem Restzuckergehalt zwischen 17-32g/l.



Am 29.07.23 wurden wir in der Pfarrkirche Alberndorf getraut. Standesgemäß sind wir, Thomas & Nadine, vom Bräutigam-Vater mit dem Oldtimer Hanomag zur Kirche chauffiert worden. Nach der Agape hat die Tafel im Schlossgasthof Rosenburg stattgefunden. Die anschließende Feier hat bis in die frühen Morgenstunden angedauert. **Für alle ein unvergesslicher Tag!**

Die Hochzeitsglocken haben geläutet!

KOMM' AUF DIE VIP-LISTE

Mit der neuen WhatsApp Funktion der 'Broadcastliste' können wir euch nun alle Infos zu unseren Liefertouren anonym aufs Handy schicken. Anders als bei den bisherigen 'Gruppen' erreichen wir mit einer privaten Nachricht nun mehrere Personen, ohne dass sich die Empfänger untereinander sehen.

So einfach geht's:

- 1 Gib uns **deine Handynummer** bekannt, wir speichern diese in unserem Verteiler.
- 2 Unsere Handynummer **+43 664 / 52 38 666** einspeichern – nur dann funktioniert das Ganze.
- 3 Ab sofort keine wichtigen Infos mehr verpassen!

RESSOURCEN SCHONEN



Gerne nehmen wir alle unsere Flaschen und Kartons zurück.

Denn unsere Flaschen werden gewaschen und wieder befüllt. Einzige Ausnahme: Frizzante Flaschen, sind leider Einwegflaschen und müssen daher entsorgt werden. Auch die Kartons werden wiederverwendet, sofern sie in einwandfreiem Zustand sind.

Wir sind dankbar, wenn bei den Literflaschen die Schraubkapsel nach Verwendung entsorgt wird.