



Unsere Weine wachsen auf uraltem Rhyolith, einer sehr harten Lava, die in der Wüste über hundert Millionen Jahre verwitterte und so ihre Mineralien freigab.

Damit Sie das schmecken, riechen und genießen können, haben wir unsere Weine zunächst einmal von Hand gelesen.

Da ist nur drin, was wir drin haben wollen.

Und dann natürlich konsequent biologisch ausgebaut.
An die spontane Gärung schließt sich ein langes Hefelager an:
Wir geben dem Wein die Zeit, die er braucht und das sorgt
für besonders feine Aromen.

Die unfiltrierte Füllung belässt den Wein in seiner natürlichen Vielfalt.

So, wie er ist – für Sie. Pure Natur eben!





Unsere "Pure Natur" - Weine:

aus biologischem Anbau | von Hand gelesen | ohne zugesetzte Sulfite

CHARDONNAY SOO - fret

Ein angenehm frischer und duftiger Wein, dessen Farbe in einem zarten Strohgelb schimmert.

Sein Duft ist geprägt von Orange, Birne und Karamell.

Ein gut strukturierter Wein mit einer präsenten Säure, sowie Ananas und Ingwer im Abgang.

Der Wein ist nach dem Pressen spontan vergoren und wurde anschließend im Edelstahltank ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.

Er ist somit glasklar in seiner Fruchtausprägung.



SILVANER - Maischegärung, im Holzfass vergoren

Jetzt wird's orange!

Dieser maischevergorene Silvaner distanziert sich schon alleine durch seine honiggelbe Farbe und seine Dichte von der übrigen Weinwelt. Angenehmer Duft nach Dörrobst, Rosinen und Zwetschgen. Im Geschmack finden sich Kräuter, reifer Apfel, Röstaromen und Holz, sowie Grapefruit im Abgang.

Seine Länge und Dichte machen ihn zum Wein der Extraklasse!





Silvaner SEKT brut nature

in der 1,5-Liter Magnumflasche (ab dem 2015er Jahrgang auch in der 0,75l-Flasche)

Von Hand gelesen, spontan vergoren, langes Hefelager, ohne zugesetzte Sulfite, Zero-Dosage!

Dieser Sekt zeigt feine, rauchige Noten im Bouquet, er ist füllig, harmonisch und komplex und besitzt eine gute Struktur, Frische und Länge.

In der Nase viel helles Steinobst.
Im Glas zeigt er sich feinperlig mit langanhaltendem Mousseux.



Unsere Weinberge liegen in der reizvollen Umgebung der Rheinhessischen Schweiz, dem Land der "Tausend Hügel".

Die sieben Hektar Rebfläche werden im ökologischen Anbau bewirtschaftet. Ertragsreduzierende Maßnahmen sowie schonender und reduktiver Weinausbau gehören bei uns zur Selbstverständlichkeit.
Unsere Weine sind VEGAN.

WEINGUT SEYBERTH

Andreas & Bernd Seyberth
Sandgasse 8 | D-55599 Siefersheim / Rheinhessen





Tel 06703/705 | www.weingut-seyberth.de | E-Mail: hallo@weingut-alte-schmiede.de