

STIEGELMAR – Burgenland Rotweine



Rosé 2011 Qualitätswein

Sorten: zweigelt 50%, blaufränkisch 30%, cabernet sauvignon 20%

Alter der Reben: 8 - 26 Jahre

Terroir: Die Blaufränkisch und Cabernet Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Lüsswiese, die sich im Gemeindegebiet von Podersdorf, in unmittelbarer Seenähe, befindet. Die Zweigelt Trauben stammen vom Heideboden, der sich zwischen Gols und dem Neusiedlersee erstreckt.

Anbau: Ertragsreduktion auf 8 Trauben/Stock, am 15., 29. und 30. September durch selektive Handlese geerntet.

Ausbau: Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, Saftabzug nach kurzer Maischestandzeit, kontrollierte Gärung, Lagerung im Edeltank. Abgefüllt am 23. März 2012.

Wein: leuchtend helles bronze-rot; intensive Stachelbeer-, Waldbeerenfrucht in der Nase; der Gaumen präsentiert sich ebenfalls fruchtig frisch mit feinem Waldbeeraroma, ausgewogen mit einer schönen Lebendigkeit und Frische (12.03.2012)

Werte: Alkohol 12,5% vol., Restzucker 7,3 g/l, Säure 5,7 g/l



Blauer Zweigelt 2009 Qualitätswein

Alter der Reben: 5-25 Jahre

Terroir: Die Trauben für diesen Wein stammen aus verschiedenen Lagen des Gemeindegebietes von Gols, teils aus Lagen der Parndorfer Platte, mit ihren kälteren Schotterböden und teils vom Heideboden, mit seinen warmen durchlässigen Schotter-Schwarzerdeböden. Der Wein ist somit repräsentativ für die Vielschichtigkeit Golsener Böden, die sich ideal für die Sorte Zweigelt eignen.

Anbau: Ertragsreduktion auf 8 Trauben/Stock, am 14.- 16. September durch selektive Handlese geerntet.

Ausbau: Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Maischegärung, Säureabbau, 12 Monate in großen Holzfässern gelagert, abgefüllt am 27. Juni 2011.

Wein: intensiv leuchtendes Rubinrot; intensive kompakte Weichsel - Kirschfrucht die sich am Gaumen fortsetzt; füllig - saftig, reifes samtiges Tannin mit einer guten Länge im Abgang (20.06.2011)

Werte: Alkohol 12,5% vol., Restzucker 2,0 g/l, Säure 5,2 g/l

STIEGELMAR – Burgenland Rotweine



St. Laurent 2009 Qualitätswein

Alter der Reben: 6 - 40 Jahre

Terror: Die Trauben für diesen Wein stammen aus verschiedenen Lagen des Gemeindegebietes von Gols, teils aus Lagen der Parndorfer Platte, mit ihren kälteren Schotterböden und teils vom Heideboden, mit seinen warmen durchlässigen Schotter-Schwarzerdeböden.

Anbau: Ertragsreduktion auf 8 Trauben/Stock, am 03. September durch selektive Handlese geerntet.

Ausbau: Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Maischegärung, Säureabbau, 12 Monate in großen Holzfässern gelagert, abgefüllt am 18. Februar 2011.

Wein: tief dunkles rot mit violett - rotem Rand; intensive reife Weichsel-, Brombeernase mit sehr feinen Gewürznelkenanklängen; am Gaumen sehr saftig - fleischig - lebendig mit anhaltender Beerenfrucht und guter Textur, samtig lang im Abgang. (11.02.2011)

Werte: Alkohol 12,5% vol., Restzucker 1,4 g/l, Säure 5,5 g/l



Lüss 2009 Qualitätswein

Sorten: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Alter der Reben: 6 Jahre

Terror: Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Lüsswiese, die sich im Gemeindegebiet von Podersdorf, in unmittelbarer Seennähe befindet. Sie zeichnet sich durch einen leichten, dunklen Sandboden mit lehm- und tonhaltigem Unterboden aus.

Anbau: Ertragsreduktion auf 7 Trauben/Stock, am 22. September und 02. Oktober durch selektive Handlese geerntet.

Ausbau: Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Maischegärung, Säureabbau, 12 Monate im mehrfach befüllten Barriques gelagert, abgefüllt am 27. Juni 2011.

Wein: dunkles Granatrot mit orangem Rand; in der Nase sehr intensiv würzige Cassis- u. dunkle Beerenfrucht; am Gaumen fruchtig, fleischig strukturiert mit kräftigen Tanninen, saftig und weich, lang anhaltend. (20.06.2011)

Werte: Alkohol 13,0% vol., Restzucker 1,0 g/l, Säure 5,1 g/l

STIEGELMAR – Burgenland Rotweine



Heideboden 2009 Qualitätswein

Sorten: Zweigelt 75%, Blaufränkisch 25%

Alter der Reben: 5-25 Jahre

Terroir: Die Trauben für diesen Wein stammen aus verschiedenen Lagen des Heidebodens. Als Heideboden werden die ebenen Lagen zum See hin bezeichnet, die sich durch ihre warmen durchlässigen Schotter-Schwarzerdeböden charakterisieren und dadurch dem Wein eine besondere Fülle verleihen.

Anbau: Ertragsreduktion auf 7 Trauben/Stock, am 16. und 23. September durch selektive Handlese geerntet.

Ausbau: Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Maischegärung, Säureabbau, 14 Monate im Barrique gelagert (Zweit- und Drittbefüllung), abgefüllt am 28. Juli 2011.

Wein: kräftiges, sehr dunkles Rubinrot mit violetter Randaufhellung; in der Nase komplexe dunkle Brombeerfrucht mit Anklängen an dunkle Herzkirsche und Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen; saftig weich mit kompakter Tanninstruktur und feiner Röstkomponente, lang anhaltend im Abgang. (25.07.2011)

Werte: Alkohol 13,5% vol., Restzucker 1,0 g/l, Säure 4,6 g/l



Stiegelmar 2008 Cuvée Qualitätswein

Sorten: Zweigelt 50%, Blaufränkisch 34%, Cabernet Sauvignon 16%

Alter der Reben: 5-25 Jahre

Terroir: Der Zweigelt und Blaufränkisch für dieses Cuvée stammen aus den Lagen Goldberg, Altenberg und Ungerberg und bilden durch die Vielschichtigkeit der einzelnen Böden den komplexen Rahmen. Der Cabernet aus den Lagen Kalbskopf und Altenberg garantiert durch den Südwesthang mit kalkhaltigem Sand-Lehmboden und der besonderen Kleinklimatik für maximale Konzentration und Reife.

Anbau: Ertragsreduktion auf 5-6 Trauben/Stock, am 19., 29. und 30. September durch selektive Handlese geerntet.

Ausbau: Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Maischegärung, Säureabbau, Batonnage, 18 Monate im Barrique gelagert (40% Neu, 60% Zweitbefüllung) abgefüllt am 06. August 2010, 16 Monate Flaschenlagerung.

Wein: Dunkles Rubinrot mit hellem Rand; in der Nase zart vegetal mit Gewürznelkenanklang und einer reifen Herzkirschenfrucht sowie einem Hauch von Vanille; der Gaumen setzt die Frucht fort ergänzt durch dezente Lakritznoten, fruchtig, strukturiert, mit einer stringenten Tanninstruktur, blättrig und sehr dezente Röstkomponenten (05.12.2011)

Werte: Alkohol 13,5% vol., Restzucker 2,4 g/l, Säure 5,1 g/l

STIEGELMAR – Burgenland Rotweine



Ungerberg 2008 Qualitätswein

Sorten: Zweigelt

Alter der Reben: 39 Jahre

Terror: Die Trauben für diesen Wein stammen aus unserer besten Lage, dem Ungerberg, ein zum See hin gerichteter Südwesthang mit kalkhaltigem Sand-Lehmboden. Durch diese Beschaffenheit und eine besonderen Kleinklimatik ist diese Lage prädestiniert für konzentrierte komplexe Rotweine.

Anbau: Ertragsreduktion auf 5 Trauben/Stock, am 19. September durch selektive Handlese geerntet.

Ausbau: Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Maischegärung, Säureabbau, Batonnage, 18 Monate im Barrique gelagert (70% Neu, 30% Zweitbefüllung) abgefüllt am 06. August 2010, 18 Monate Flaschenlagerung

Wein: dunkler Kern mit schwarzem Rubinrot; in der Nase mineralisch vielschichtige, klare, dunkle Kirschfrucht mit Amarenaanklängen; der Gaumen komplex weich, fruchtig, gut strukturiert, saftig, konzentriert; weiche Tannintextur mit unterstützender Röstaromatik, lang im Abgang (22.02.2012)

Werte: Alkohol 13,5 % vol., Restzucker 1,5 g/l, Säure 5,4 g/l