

# STIEGELMAR – Burgenland Weissweine



## Grüner Veltliner 2011 Qualitätswein

**Alter der Reben:** 22 Jahre

**Terroir:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Apfelgrund, einer Lage des Heidebodens mit einem tiefgründigen sowie humosen Schwarzerdeboden.

**Anbau:** Ertragsreduktion, am 09. September durch selektive Handlese geerntet.

**Ausbau:** Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Gärung, Lagerung im Edeltank, Batonnage, abgefüllt am 15. Februar 2012.

**Wein:** helles Gelb mit grünen Reflexen; intensiv exotische Fruchtnase die sich am Gaumen fortsetzt; angenehm frisch, lebendig und spritzig (31.01.2012)

**Werte:** Alkohol 12,0% vol., Restzucker 1,0 g/l, Säure 5,2 g/l



## Welschriesling 2011 Qualitätswein

**Alter der Reben:** 24 Jahre

**Terroir:** 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, am 13. September durch selektive Handlese geerntet.

**Ausbau:** Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Gärung, Lagerung im Edeltank, Batonnage, abgefüllt am 15. Februar 2012.

**Wein:** helles blasses Grün - Gelb; frische intensive Apfel-Zitrusnase die sich am Gaumen fortsetzt; lang anhaltende Frucht, spritzig frisch lebendig und sehr trinkfreudig (07.02.2011)

**Werte:** Alkohol 12,0% vol., Restzucker 1,0 g/l, Säure 5,4 g/l



## Weissburgunder 2011 Qualitätswein

**Alter der Reben:** 17 Jahre

**Terroir:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Neuteilung, einer Lage des Heidebodens mit einem tiefgründigen sowie humosen Schwarzerdeboden auf einer groben Schotterdecke im Unterboden.

**Anbau:** Ertragsreduktion, am 07. September durch selektive Handlese geerntet.

**Ausbau:** Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Gärung, Lagerung im Edelstahltank, Batonnage, abgefüllt am 15. Februar 2012

**Wein:** helles - leuchtendes Grüngelb; komplexe tropische Nase nach Ananas und Pfirsich die sich am Gaumen fortsetzt; füllig mit einer angenehm feinen Säure, langem Fruchtnachhall, harmonisch, saftig, mit lebendiger Säure (31.01.2012)

**Werte:** Alkohol 13,5% vol., Restzucker 1,5 g/l, Säure 5,7 g/l



## Chardonnay 2011 Qualitätswein

**Alter der Reben:** 8-15 Jahre

**Terroir:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus verschiedenen Lagen des Heidebodens aus Gols und Halbtorn. Als Heideboden werden die ebenen Lagen zum See hin bezeichnet, die sich durch warme durchlässige Schotter-Schwarzerdeböden charakterisieren.

**Anbau:** Ertragsreduktion, am 08. September durch selektive Handlese geerntet.

**Ausbau:** Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Gärung, Lagerung im Edelstahltank, Batonnage, abgefüllt am 15. Februar 2012

**Wein:** helles - leuchtendes Strohgelb; frische tropische Fruchtnoten nach reifen Zitrusfrüchten mit feinen Haselnußanklängen; am Gaumen anhaltend feine Frucht sowie eine feine Säurestruktur; ausgewogen lebendig, sehr trinkfreudig (31.01.2012)

**Werte:** Alkohol 13,5% vol., Restzucker 2,0 g/l, Säure 5,8 g/l



## Grauburgunder 2011 Qualitätswein

**Alter der Reben:** 15 Jahre

**Terroir:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Neuteilung, eine Lage des Heidebodens mit einem tiefgründigen sowie humosen Schwarzerdeboden auf einer groben Schotterdecke im Unterboden.

**Anbau:** Ertragsreduktion, am 28. September durch selektive Handlese geerntet.

**Ausbau:** Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Gärung, Lagerung im großen Holzfass, Batonnage

**Wein:** helles, leuchtendes Strohgelb; vollreife Fruchtnoten nach Honigmelone und Ananas die sich am Gaumen fortsetzen; füllig, saftig, weich, unterstützt durch eine gute Säurestruktur, geschmeidig und trinkfreudig (19.05.2011)

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



## Hochäcker 2009 Qualitätswein

**Sorte:** Chardonnay

**Alter der Reben:** 13 und 29 Jahre

**Terroir:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus höhergelegenen ebenen Lagen der Parndorfer Platte. Charakteristisch sind die kühleren kalkhaltigen Schotterböden auf sandigem Untergrund die eine feine Fruchtausprägung bei gleichzeitig hoher Reife und Komplexität ermöglichen.

**Anbau:** Ertragsreduktion auf 1 Traube/Trieb, am 16. und 18. September durch selektive Handlese geerntet.

**Ausbau:** Selektion der Trauben, schonende Verarbeitung, kontrollierte Gärung und Säureabbau im Barrique, Batonnage, 16 Monate im Barrique gelagert (70% Neu), abgefüllt am 16. März 2011, 6 Monate Flaschenlagerung.

**Wein:** helles leuchtendes Strohgelb; in der Nase feine Vanillnoten mit einem reifen intensiven Aroma nach Mango und Pfirsich, sowie einem Hauch von Kokos; der Gaumen setzt die intensive Fruchtigkeit fort, weich und ausgewogen, füllig, lebendig; lang anhaltend im Abgang mit einer sehr dezenten Röstaromatik (11.10.2011)

**Werte:** Alkohol 13,5% vol., Restzucker 1,3 g/l, Säure 4,6 g/l



## Muskat Ottonel 2011 Spätlese

**Alter der Reben:** 24 Jahre

**Terroir:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Lüsswiese, die sich im Gemeindegebiet von Podersdorf, in unmittelbarer Seenähe befindet. Sie zeichnet sich durch einen leichten, dunklen Sandboden mit lehm- und tonhaltigem Unterboden aus. Die direkte Seenähe schafft ideale Bedingungen für die Bildung der Edelfäule.

**Anbau:** am 29. September durch selektive Handlese geerntet

**Ausbau:** schonende Verarbeitung, kontrollierte Gärung, Lagerung im Edelstahltank, abgefüllt am 13. Dezember 2011

**Wein:** helles Gelb; intensiv filigrane Muskatbeerenfrucht die sich am Gaumen fortsetzt; vollmundig süß mit klarer Fruchtausprägung und schöner Säurestruktur; lang anhaltend im Abgang (10.01.2012)

**Werte:** Alkohol 11,5% vol., Restzucker 51 g/l, Säure 5,1 g/l



## Muskat Ottonel 2009 Beerenauslese

**Alter der Reben:** 22 Jahre

**Terroir:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Lüsswiese, die sich im Gemeindegebiet von Podersdorf, in unmittelbarer Seenähe befindet. Sie zeichnet sich durch einen leichten, dunklen Sandboden mit lehm- und tonhaltigem Unterboden aus. Die direkte Seenähe schafft ideale Bedingungen für die Bildung der Edelfäule.

**Anbau:** Am 30. November durch selektive Handlese geerntet.

**Ausbau:** Schonende Verarbeitung, kontrollierte Gärung, Lagerung im Edelstahltank, abgefüllt am 17. März 2011.

**Wein:** Helles, leuchtendes Goldgelb; intensiv, fruchtig - würzige Muskatnase, komplex mit Honig und Litschinoten; am Gaumen sehr geschmeidig und ausgewogen mit langem Fruchtnachhall (19.05.2011)

**Werte:** Alkohol 12,0% vol., Restzucker 99 g/l, Säure 6,3 g/l