



SIGLOS

SORTEN	80% Zweigelt 20% Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Mittelburgenland
LAGE/BODEN	Siglosgrund im Alten Weingebirge Alter der Rebstöcke bis zu 45 Jahre

ERNT	Selektive Lese von Hand
ERTRAG	45 hl/ha
GÄRUNG	Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahl tanks, Pressung nach 10 Tagen Maischezeit, anschließend biologischer Säureabbau.
AUSBAU	Reifung 6 Monate im kleinen Eichenfass (2. u. 3. Füllung)

BESCHREIBUNG Die Lage Siglos im Alten Weingebirge. Über 40 Jahre alte Rebstöcke, Zweigelt und Blaufränkisch. Basis für unsere Cuvée gleichen Namens, ausgebaut im kleinen Eichenfass. Der Wein betört mit Finesse und feifruchtiger Eleganz. Und verspricht Trinkvergnügen schon in jungen Jahren.

SPEISEEMPFEHLUNG Idealer Essensbegleiter zu Nudel-, Fisch- und Fleischgerichten

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C



Unsere Lagen, der Ort, in dem wir leben und arbeiten, unsere Region. Gründe genug, um eine konsequente Entscheidung zu treffen. Seit 2009 setzen wir ausschließlich auf Rotwein. Rund 80 % unserer Rebflächen sind mit Blaufränkisch bepflanzt. Einer Sorte, die für die Region steht, mit Eigenständigkeit besticht und großes Potenzial hat. Wir vinifizieren den typischen Mittelburgenländer in fünf Ausbaustufen und aus verschiedenen Lagen. Die Spielarten reichen von elegant und mineralisch bis hin zu intensiv und kräftig.

In unseren Weingärten wachsen außerdem internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah sowie ein bisschen Zweigelt. Ein besonderes Juwel und zugleich Liebhaberei ist eine alte Anlage Pinot Noir, die schon meine Großeltern bearbeiteten.

Unser Motto lautet „weniger ist mehr“. Wenige ausgewählte Rebsorten, naturnaher Anbau, händische Lese, spontane Vergärung. Das sind die Zutaten, aus denen kompromisslose Qualität in der Flasche entsteht. Qualität, die anerkannt wird.

Goldberg, terra o., elegy oder Cupido heißen unsere Zugpferde, die regelmäßig für Auszeichnungen sorgen. „terra o.“, unsere Parade-Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah besticht durch Kraft und Würze gepaart mit intensiver Frucht. Cabernet Sauvignon und Merlot bringen ihre Aromen im „elegy“ zum Ausdruck. Der „Cupido“ vereint als reinsortiger Blaufränkisch mineralische Noten, rauchige Würze, feine Tannine, dunkle Früchte. Internationale Weinexperten überzeugen wir immer wieder mit unseren Weinen.

WIR SIND MITGLIED BEI:



VITIKULT IST, wo der Blaufränkische mit all seinen Sinnen im Mittelpunkt steht. www.vitikult.at

Die große Vielfalt an unterschiedlichen Charakteren, sowohl der Weine als auch der Winzerinnen, bringt viel weiblichen Charme und Esprit in die österreichische Weinszene. www.11frauenundihreweine.at

Mittelburgenland DAC Fruchtig, würzig - unverkennbar Blaufränkisch www.blaufrankenischland.at