



## WIJN INFORMATIE

# Stiegelmar Zweigelt Pur

Land	Oostenrijk
Wijnstreek	Burgenland
Druivenras	Zweigelt
Merk	Stiegelmar
Smaakprofiel	Licht rood
Wijn en spijs	Curry, Kalkoen
Jaargang	2018
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	12%



**Omschrijving** Weingut Stiegelmar is al 4 generaties van de familie Stiegelmar, traditie gaat hier hand in hand met innovatieve ideeën van de jongere generaties. Zelden zulke mooie Oostenrijkse wijnen geproefd als van het familie bedrijf Stiegelmar. Het motto van de Stiegelmar familie is dat wijn een natuurproduct is en dat de wijn gemaakt wordt in de wijngaard en niet met technische snufjes en houtsnippers verrijkt zouden moeten worden. Je proeft de eenvoud en zuiverheid in hun wijnen. Het weingut is opgericht in 1956 met 50 hectare grond door de grootouders Johann en Theresia Stiegelmar. Vanaf het begin lag de focus op het cultiveren van de inheemse rode druiven Zweigelt, Blaufrankisch en St. Laurent. In tegenstelling tot de vele zoete wijnen die hier toen werden gemaakt in het gebied rondom de Neusiedler See met behulp van edele rotting. De belangrijkste witte druiven bij Weingut Stiegelmar zijn de Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay en Muskot Ottonel. De huidige generatie, Jurgen Stiegelmar en zijn nichtje Andrea Stiegelmar runnen het wijnbedrijf nu. Jurgen zorgt voor hoge kwaliteit van de wijnen samen met zijn vader en Andrea doet de marketing op verfrissende wijze. De Zweigelt is een druif die in 1922 ontwikkeld is door Fritz Zweigelt, het is een kruising tussen de St. Laurent en de Blaufrankischdruif. Op dit moment is het de meest verbouwde rode druif van Oostenrijk. Ook in Hongarije, Duitsland en Canada heeft de Zweigelt al een plekje veroverd. De Zweigelt is er in diverse



Shop 24/7 op [www.heerenvandewijn.nl](http://www.heerenvandewijn.nl) | 0318 514900



# WIJN INFORMATIE

uitvoeringen, op hout gelagerde versies, vol en krachtig, maar ook de frissere varianten, waar het fruit vanaf spat. Onze Stiegelmar Zweigelt is van het laatste soort. Fluweelzacht en vol fruit, heerlijk als borrelwijn, maar ook naast een Carpaccio een voortreffelijke begeleider!

