

STIGLER, BADEN PINOT ROSÉ BRUT TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2016



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Gebäck
Brioche
Himbeere
Rote Johannisbeere
Minze
Stein

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
8 bis 10°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
2016
naturnah

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer
93 Monate
4 Gramm / Liter
Juni 2025

Lagerung

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

STIGLER

„Wir wollen die Natur in die Flasche bringen“ – diese Aussage von Andreas Stigler klingt schlicht, trifft aber den Kern der Überzeugung, die seit 1881 das **Weingut Stigler** in Ihringen am Kaiserstuhl prägt. Josef Fidel Stigler legte damals den Grundstein, zunächst zur Versorgung der familiären Freiburger Bahnhofswirtschaft. Als Wohnhaus und Bahnhof 1945 zerstört wurden, zog Rudolf Stigler mit seiner Familie nach Ihringen und widmete sich fortan ausschließlich dem Weinbau. Seit 1991 führen **Andreas und Regina Stigler** den Betrieb in der vierten Generation, seit 1986 als Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Mit Sohn **Maximilian Stigler** hat die fünfte Generation längst übernommen: Seit 2017 ist er vollständig im Weingut aktiv, verantwortet Weinberg, Keller und Außenauftritt gemeinsam mit seinem Vater und bringt das Rüstzeug eines Geisenheimer Önologie-Studiums sowie Praxiserfahrung aus Sachsen, Südafrika und Graubünden mit.

Auf 13,5 Hektar erstrecken sich die Lagen am vulkanischen Ihringer Winklerberg, am Freiburger Schlossberg und am Oberrotweiler Eichberg. Die Böden aus Vulkanverwitterungsgestein, Gneis und Löss bilden das geologische Fundament für Weine, die Andreas so beschreibt: schlank, gehaltvoll, elegant, mineralisch. Neben den klassischen Kaiserstühler Burgundern erprobt das Weingut mit den Rebsorten Chenin Blanc, Cabernet Franc und Petit Verdot neue Wege als Antwort auf den Klimawandel. Maximilian bringt diesen Ansatz auf den Punkt: „Tradition und Beständigkeit können nur durch Innovation bestehen bleiben.“

Warum Weingut Stigler?

Das Weingut Stigler gehört zu den verlässlichsten Adressen Badens. Die Verbindung aus Familientradition und handwerklicher Sorgfalt ist keine Phrase, sondern spürbar in den Weinen: Sie sind präzise, ohne kühl zu wirken, und komplex, ohne Erklärung einzufordern. Maximilian prägt das Weingut heute maßgeblich mit – als studierter Önologe mit internationalem Blick, der Spätburgunder und Chardonnay als seine Lieblingsrebsorten nennt und den Betrieb mit einer Neugier führt, die dem Bestand gut tut. Andreas und Regina stehen weiterhin an seiner Seite und bringen die Präzision und Leidenschaft einer langen Kellere Erfahrung ein. Mit der Monopollage Pagode an der Südspitze des Kaiserstuhls und eigenen Sektparzellen am Winklerberg verfügt das Weingut über ein außergewöhnlich breites, zugleich konsequent durchdachtes Sortiment.

Die Weine

Der **Pinot Noir** ist der leichtfüßige Einstieg ins Sortiment: ein Gutswein mit rotfruchtigem Charakter aus den Vulkanverwitterungsböden des Kaiserstuhls, der seine Eleganz am besten leicht gekühlt entfaltet. Etwas mehr Tiefe und eine spürbare Lagenherkunft zeigt der **Chardonnay Ihringer Winklerberg VDP.Erste Lage** – rassig und mineralisch, mit einer Frische und Struktur, die dem Wein ein ausgeprägtes Reifepotenzial verleiht.

Beide Schaumweine entstehen als VDP.Sekt.Prestige nach traditioneller Flaschengärung aus eigens dafür angelegten Parzellen am Winklerberg. Der **Blanc de Blancs** ist ein reinsortiger Chardonnay, dem die lange Hefelagerung Cremigkeit, Struktur und eine feine hefige Tiefe verleiht – kein klassischer Aperitif-Sekt, sondern ein Schaumwein, der sich am Tisch ebenso wohlfühlt wie davor und danach. Der **Pinot Rosé** vereint überwiegend Spätburgunder mit einem Anteil Weißburgunder und verbindet rotfruchtige Lebendigkeit mit einem Mousseux von großer Feinheit und einem Nachhall, der die Qualität der Lage spürbar macht. Den Abschluss und zugleich den Höhepunkt des Sortiments bildet der **Chardonnay Pagode VDP.Grosses Gewächs** aus der gleichnamigen Monopollage an der Südspitze des Kaiserstuhls: auf Vulkanverwitterungsgestein gewachsen und im Barrique ausgebaut, verbindet er Cremigkeit und Tiefgründigkeit mit rauchiger Mineralik und einem Nachhall, der Zeit braucht und Zeit belohnt.

Weinberg & Keller

Die Weinberge verteilen sich auf drei geologisch verschiedene Standorte: den heißen, südexponierten Ihringer Winklerberg mit seinen Vulkanverwitterungsböden, den steilabfallenden Freiburger Schlossberg auf Gneisverwitterungsgestein mit deutlich kühlerem Mikroklima und den vom burgundischen Westwind beeinflussten Oberrotweiler Eichberg. Besonders am Freiburger Schlossberg mit Steigungen von bis zu 70 % ist konsequente Handarbeit unausweichlich. Natürliche Bewirtschaftung und bewusster Pflanzenschutz bilden die Grundlage für geringe Erträge und Trauben mit klar ausgeprägtem Lagenprofil. Im Keller reifen die Stillweine je nach Charakter im großen Holzfass, im Barrique oder im Stahltank. Die Sekte werden nach der traditionellen Flaschengärung mit langem Hefelager bereitet. Dieser Ansatz verleiht den Weinen aus Ihringen ihre Vielschichtigkeit und ihre bekannte Lagerfähigkeit.