CHARDONNAY IHRINGER WINKLERBERG VDP.ERSTE LAGE 2022

Stigler, Baden

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

Grapefruit
Reife Birne
Mirabelle
Quitte
Butter
Haselnuss

STIL

erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

Der Chardonnay Ihringer Winklerberg VDP.Erste Lage wächst am südlichsten Punkt des Kaiserstuhls, dort wo Deutschland die meisten Sonnenstunden im Jahr zählt. Hinter ihm steht das Weingut Stigler, das seit 1881 im Besitz derselben Familie und heute in vierter Generation von Andreas und Regina Stigler geleitet wird. Ihr Sohn Maximilian verantwortet inzwischen den Keller und führt die Handschrift des Betriebs mit eigenen Akzenten fort. Die Trauben stammen aus den terrassierten Steillagen des Winklerbergs, deren alte Trockenmauern seit Generationen die Wärme des Vulkangesteins speichern und weitergeben.

Der Winklerberg ist vulkanischen Ursprungs, seine Böden bestehen größtenteils aus verwittertem Basaltgestein, das die Sonnenwärme tagsüber speichert und in der Nacht wieder an die Wurzeln abgibt. Die Steillage ist nach Süden ausgerichtet und liegt geschützt hinter alten Trockenmauern, was ihr ein fast mediterranes Mikroklima verschafft. Andreas und Maximilian bewirtschaften die Lage mit großer Sorgfalt und lesen die Trauben selektiv von Hand. Nach sanfter Pressung reift der Chardonnay im großen Eichenfass und gewinnt darin an Textur, ohne von einer aufdringlichen Holznote dominiert zu werden.

In der Nase zeigt sich der Chardonnay mineralisch, mit feinen Noten von gelber Frucht, die an reife Birne und Mirabelle erinnern. Am Gaumen wirkt er saftig und dicht zugleich, getragen von einer cremigen Textur, die deutlich vom großen Holz geprägt ist. Die Säure bleibt präsent und trägt bis in einen langen, leicht nussigen Nachhall. Von derselben Steillage stammen übrigens auch die Trauben für Stiglers VDP.Grosse Lage Pagode, ein Beleg dafür, wieviel Potenzial im Winklerberg steckt.

WEINGUT STIGLER

präzise, mineralische Burgunder und elegante Winzersekte aus vulkanischen Lagen



Die Weine des Weinguts Stigler tragen das vulkanische Erbe des Kaiserstuhls in sich: schlank, mineralisch, von einer Präzision, die nie kühl wirkt. Spätburgunder und Chardonnay aus den Lagen am Ihringer Winklerberg und Freiburger Schlossberg entfalten ihre Komplexität leise, aber nachhaltig – ebenso wie die nach traditioneller Flaschengärung bereiteten Sekte. Dahinter steht eine Familiengeschichte, die 1881 begann und heute in fünfter Generation von Maximilian Stigler weitergeschrieben wird. Der Geisenheimer Önologe mit internationalem Erfahrungsschatz führt das Weingut mit klarem Blick nach vorn, ohne die Handschrift des Hauses zu verwischen.

„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 zerbombt 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."

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 und 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 Mikroklioma 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.

Winzer	Andreas und Maximilian Stigler
Ort	Baden
Weinberg	naturnah
Keller	ausgedehntes Hefelager, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks, großen gebrauchten Holzfässern oder Barriques
Größe	13,5 Hektar