PINOT NOIR PN 2019

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

Rote Johannisbeere
Schwarze Kirsche
Erdbeere
Kräuter
Pfeffer
Bergbach
(Mineralität)

ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
14 bis 16°C
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Ausbau minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung großes gebrauchtes Holzfass

Der PN Pinot Noir stammt aus dem Ihringer Fohrenberg am Kaiserstuhl, einer der wärmsten und sonnenreichsten Weinlagen Deutschlands an ihrer Südspitze. Reiner Spätburgunder wächst dort auf Vulkanverwitterungsgestein, das dem Kaiserstuhl seinen unverwechselbaren mineralischen Charakter verleiht. Das Weingut Stigler aus Ihringen trägt seit 1881 Familientradition in die Flasche: Gegründet von Josef Fidel Stigler, wird der VDP-Betrieb heute in vierter Generation geführt. Andreas Stigler leitet den Familienbetrieb gemeinsam mit Sohn Maximilian, der im Keller zunehmend eigene Akzente setzt und dem Weingut frischen Schwung verleiht.

Im Fohrenberg profitieren die Reben von einem mediterran geprägten Mikroklima mit langen Sonnenstunden und milden Nächten. Das wärmespeichernde Vulkanverwitterungsgestein des Kaiserstuhls liefert die mineralische Grundlage. Die Weinberge werden mit viel Handarbeit und überlieferter Sorgfalt gepflegt, wobei dem Boden nur zugeführt wird, was er wirklich braucht. Nach der Lese reift der PN Pinot Noir im großen Holzfass aus, ganz im klassischen Stil des Hauses, bei dem Geduld vor Technik steht.

In der Nase zeigt sich dieser Burgunder duftend und einladend: schwarze Kirsche und reife Johannisbeere treffen auf würzige Kräuternoten und einen dezenten mineralischen Unterton vom Vulkanboden. Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch und geschmeidig, mit einer frischen, gut integrierten Säure, feiner Textur und einem angenehm langen Nachhall. Zugänglich und dennoch mit echter Substanz dahinter, ist dieser Wein ein Spätburgunder, der zeigt, dass Qualität bei Stigler schon beim Gutswein beginnt.

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