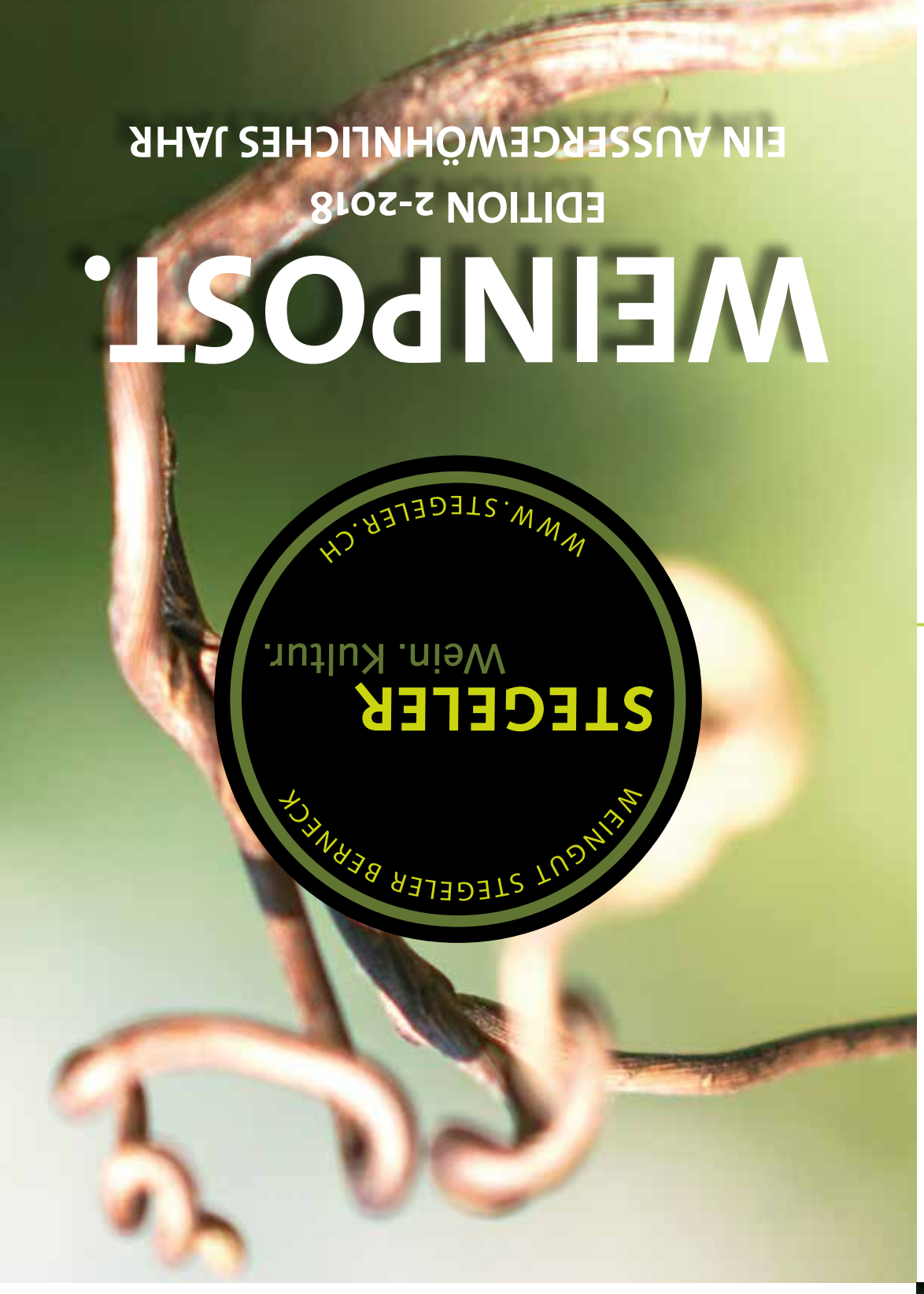


Weingut Stegeler AG | CH-9442 Berneck | www.stegeler.ch
071 744 27 09 | wein@stegeler.ch

STEGELER
Wein. Kultur.

P.P.
CH-9442
Berneck

B-ECONOMY

DIE POST

Bitte ausschneiden.

B

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse

Weingut Stegeler AG
Blumenstrasse 4
CH-9442 Berneck

Ist Ihre Adresse noch korrekt?

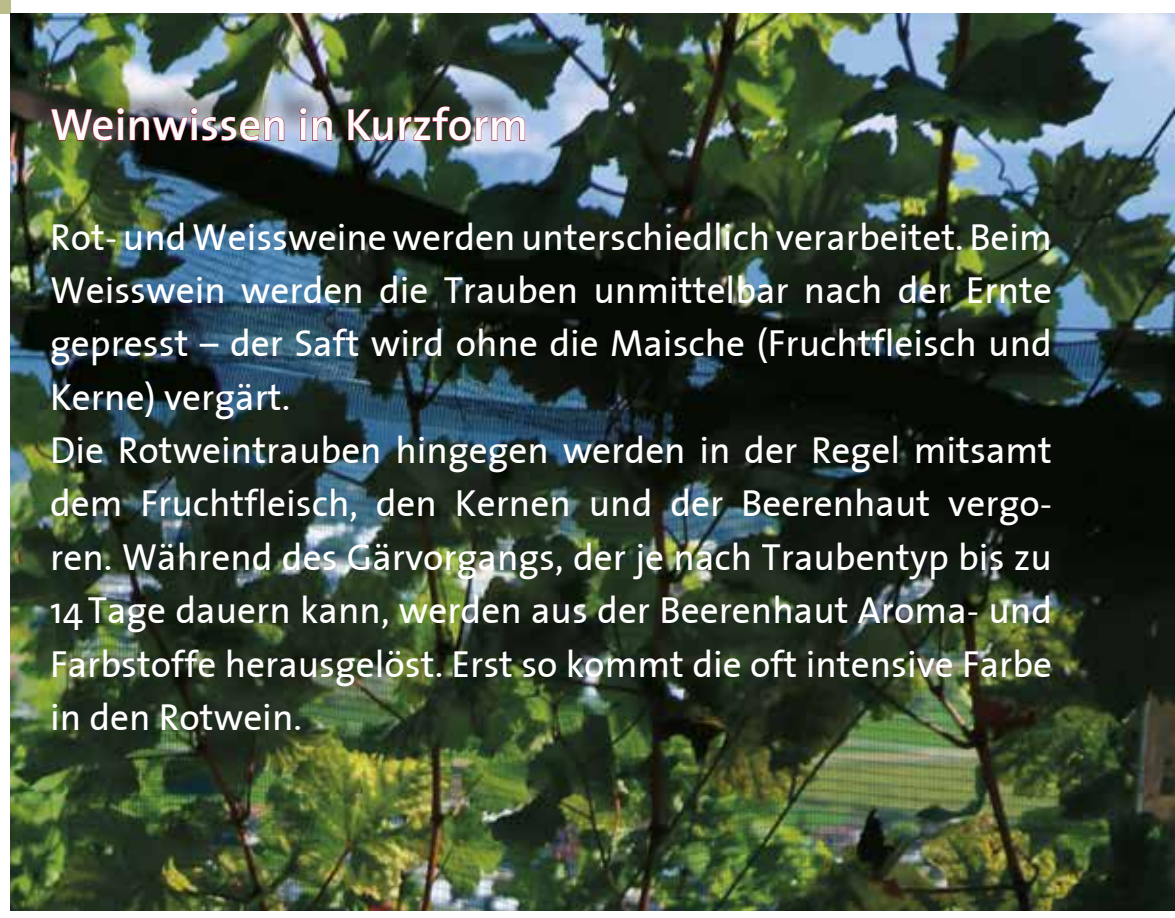
Neue Anschrift:

E-Mail:

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Wir blicken auf einen heissen Sommer zurück. Die Rebe ist ganz gut gewappnet für solche Umstände. Seit Jahrtausenden in den warmen Regionen rund ums Mittelmeer verbreitet, kennt sie sich mit Trockenheit aus. Wie sie das macht, erläutert Felix Indermaur im Weinpost Interview. Weiter sagt uns Fredi Koller vom Restaurant Grüntal Altstätten, weshalb er unsere Weine schätzt.
Und am 17. November 18 laden wir zur nächsten Weinpräsentation in die Mehrzweckhalle in Berneck ein. Wir freuen uns auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher.

Elisabeth Federer und Jakob Federer-Aepli



Weinwissen in Kurzform

Rot- und Weissweine werden unterschiedlich verarbeitet. Beim Weisswein werden die Trauben unmittelbar nach der Ernte gepresst – der Saft wird ohne die Maische (Fruchtfleisch und Kerne) vergärt.
Die Rotweintrauben hingegen werden in der Regel mitsamt dem Fruchtfleisch, den Kernen und der Beerenhaut vergoren. Während des Gärvorgangs, der je nach Traubentyp bis zu 14 Tage dauern kann, werden aus der Beerenhaut Aroma- und Farbstoffe herausgelöst. Erst so kommt die oft intensive Farbe in den Rotwein.

Veranstaltungen

Herbstweinpräsentation Samstag, 17. November 2018, 13.30 – 17.30 Uhr

Weihnachtsweinverkauf jeweils Samstag, 10 – 20 Uhr (1./8./15./22. Dezember)
Blumenstrasse 4, 9442 Berneck

Immer freitags haben wir von 16.00 – 19.00 Uhr den Weinverkauf ohne Voranmeldung offen.

Weitere Informationen auf www.stegeler.ch

Ein Jahr für herausragende Rotweine

Das Jahr 2018 ist einzigartig. Trauben von bester Qualität bilden die Grundlage für dichte und gut strukturierte Weine, welche vom Weingut Stegeler in rund drei Jahren präsentiert werden. Grund dafür ist klar der trockene und heisse Sommer. Felix Indermaur, Weinbauingenieur HTL, ist einer der profundesten Kenner des lokalen Weinbaus im Rheintal. Wir haben uns mit ihm über den Ausnahmesommer unterhalten.

Zum trockenen Sommer
Trockenheit kommt immer wieder vor. Unsere Väter erzählen von einem sehr trockenen Jahr 1947 und auch 1976 war sehr heiss. Damals setzte jedoch ab dem Farbumschlag bis zur Lese ein lange anhaltender Regen ein. So wurde aus dem 1976er nichts Aussergewöhnliches. Im Sommer 2003 kam die Hitze und Trockenheit früh. Die Reben hatten darum mehr Hitzestress mit negativen Folgen für die Trauben als heuer. Die Trockenheit Anfang August 2018 konnte den Trauben kaum mehr etwas anhaben. 2018 ist eigentlich perfekt.

Reben im heissen Sommer
Die Wurzeln jeder Rebe bedecken eine Fläche von rund 25 m². Sie wachsen im Sommer bei optimalen Bedingungen zwischen 9 und 14 cm pro Tag und finden immer wieder neue Wasserquellen. Zudem ist die Rebe in der Lage ganze Partien alter Wurzeln abzutrennen und neue, feine, wasseraufnahmefähige Wurzeln wachsen zu lassen, ohne den vorhandenen Bodenraum zu überfordern.

Wunderwerk Blatt
Die Oberseite des Rebenblattes heisst Kutikula. Diese fühlt sich etwas ledrig an. Die Unterseite wird Epidermis benannt. Diese weist pro cm² rund 200 Spaltöffnungen auf. Sie schliessen sich bei grosser Hitze etwas und das Blatt rollt sich zusammen. Dadurch reduziert sich der CO_2-Austausch und die Rebe kann mit weniger Wasser leben. CO_2 wird übrigens zusammen mit Wasser und Sonnenlicht zu $C^6H^{12}O^6$ – also zu Zucker! Diesen benötigt die Rebe in der ersten Wachstumsphase für das Triebwachstum von bis zu 7 bis 9 cm pro Tag!

↑ Kutikula – ledrige Oberfläche des Rebenblattes

↑ Epidermis – Spaltöffnungen

Vinifizierung des Jahrgangs 2018
2018 bringt sowohl von der Qualität wie auch von der Quantität beste Trauben mit hohen Öchslegraden. Für Rotwein ein hervorragendes Jahr. Herausfordernder ist es für weisse Rebsorten. Sie mussten rechtzeitig gelesen werden, um eine gute Säurebalance zu erhalten.

Dieses und weitere Gespräche sind hier online zu sehen: www.stegeler.ch/rebberg/kurzfilme/

Optimales Wachstum 2018
Sobald die Rebe aus den Blüten befruchtete Kerne gebildet hat, lässt das Interesse am Längenwachstum etwas nach. Ab diesem Zeitpunkt will die Rebe die Samen ausreifen. 2018 hatten wir insofern Glück, als das vegetative Wachstum noch in einer Zeit erfolgte, in der die Rebe recht gut mit Wasser versorgt war. Die Traubenbeeren waren zum Zeitpunkt der grössten Trockenheit Ende Juli bereits über das kritische Reifestadium hinaus, im Stadium der «Veraison», dem Weichwerden der weissen oder dem Farbumschlag der roten Trauben. Auf die Trauben hatte diese Trockenheit in der Folge kaum mehr einen negativen Einfluss.

↓ Cabernet Cortis kurz vor der Ernte

↓ Johanniter zum Erntezeitpunkt

↑ Bau Traubentrockner 4.0

↑ Der grosse Schrank ist fertig für den Transport

↑ Erste Trauben im Klimaschrank

↑ Nach fünf Tagen sind die Trauben rund 25 % leichter

Fredi Koller, Grüntal Altstätten

Unsere Weine sind in verschiedenen hervorragenden Speiselokalen der Ostschweiz anzutreffen. So auch bei Fredi Koller im Restaurant Grüntal in Altstätten. Sein Kommentar zu unserem Solo Pinot: «In meinem Restaurant hat der Wein einen grossen Stellenwert. Zu einem guten Essen gehört auch ein spezieller Wein. Die Weine vom Weingut Stegeler passen sehr gut in unser Betriebskonzept. Wir haben Qualitätsweine aus unserer Region und das Angebot ist vielseitig. Mein Favorit: Der Blauburgunder Solo Pinot – ein Klassewein, der sich mit vielen Grossen aus dem Bündnerland messen kann.»

↓ Fredi Koller Restaurant Grüntal Altstätten

Weinpost. erscheint 2× jährlich
Herausgeberin Weingut Stegeler AG
Druck/Auflage Victoriadruck AG / 1300

Methode «Amarone»

Vor einem Jahr machten wir erste Versuche mit dem Trocknen von Trauben zur Intensivierung der Wein-Aromatik. In der Zwischenzeit reifte die Idee, die entsprechende Technik zu verfeinern. So bauten wir im August 2018 den «Traubentrockner 4.0», siehe Bilderstrecke oben.

Das Verfahren des Traubentrocknens – bevor daraus Wein gemacht wird – ist seit der Zeit der Römer bezeugt. Berühmte Weine, wie der Amarone oder der Passito di Pantelleria, werden mit diesem Verfahren behandelt. Ist es in den südlichen Ländern möglich, die Trauben einfach in der Sonnenhitze auszulegen oder aufzuhängen, so wurden nördlich der Alpen die Trauben zum Trocknen auf Stroh ausgelegt oder bei Frosttemperaturen am Stock gefriergetrocknet. Beide Verfahren bergen eine Vielzahl von Herausforderungen.
In unserem «Traubentrockner 4.0» verwenden wir einen Secomat, wie er in Waschküchen zum Trocknen eingesetzt wird. Mittels intelligenter Steuerung können wir die Entfeuchtung und die Zugabe von Wärme präzise steuern.

↓ Merlot Methode «Amarone» 2017 – tiefrot

Auszeichnungen für Stegeler Weine

Am Grand Prix du Vin Suisse wurde unser Diolinoir 2015 mit Silber ausgezeichnet und am Concours Mondial du Pinot erhielt der Solo Pinot 2014 ebenfalls eine Silberauszeichnung.

Bestellkarte ausfüllen, ausschneiden und absenden

Bestellkarte

Bestellung auch online möglich: www.stegeler.ch

					Bestellmenge		Total
Weisswein							
Weissherbst	2017	75 cl	CHF	18.00		CHF	
Duett	2017	75 cl	CHF	21.50		CHF	
Rotwein							
Diolinoir	2015	75 cl	CHF	27.50		CHF	
	2014/15	150 cl	CHF	60.00		CHF	
Terzett	2014/15	75 cl	CHF	26.50		CHF	
	2014/15	150 cl	CHF	59.00		CHF	
Solo Pinot Reserve	2014/15	75 cl	CHF	29.00		CHF	
	2014/15	150 cl	CHF	66.00		CHF	
Merlot Pretiosum	2015/16	75 cl	CHF	27.50		CHF	
	2015	150 cl	CHF	61.00		CHF	
Cabernet Jura Pretiosum	2015/16	75 cl	CHF	31.00		CHF	
	2015	150 cl	CHF	69.00		CHF	
Cabernet Cortis Pretiosum	2016	75 cl	CHF	31.00		CHF	
	2016	150 cl	CHF	69.00		CHF	
Destillate							
Marc	42 %	50 cl	CHF	26.00		CHF	
Brand 1	42 %	50 cl	CHF	36.00		CHF	
				Total		CHF	

☐ Bitte Wein zustellen ☐ Ich hole den Wein ab