

Weingut Friedrich

Langegg 18
AT-8511 St. Stefan ob Stainz
Tel.: 0043 - 3463 - 81252
Fax: 0043 - 3463 - 81252 - 4
Mobil:
Email: info@friedrich-schilcher.at
WWW: <http://www.friedrich-schilcher.at>



St. Stefan ob Stainz ist ein starkes Stück Steiermark, eine eindrucksvolle Kulisse für die Blaue Wildbacherrebe. Dieser widmen wir unsere ganze Aufmerksamkeit. Sie ist ein wahrer Verwandlungskünstler: Als rosé-funkelnder Schilcher ist sie der Lebensnerv aller Weststeirer, Kenner und Genießer von aromareichen Weißweinen greifen gerne zum „Gleichgepressten“, der dieser roten Rebsorte goldgelb funkelnde Reflexe ins Glas zaubert.

Der Blaue Wildbacher glänzt aber auch als gehaltvoller Rotwein mit feuriger Würze, Kraft und Eleganz, der sich bei entsprechend langer Lagerung auch mit Gewächsen aus traditionellen Rotweidländern messen kann.

Unser Logo in Rosé-Weiß-Rot illustriert die Triologie dieser Philosophie, der wir auch weiterhin treu verbunden bleiben.

Starten Sie nun mit uns eine sinnliche Reise durch die bezaubernde Welt des Blauen Wildbachers und erleben Sie dabei unser Schilcherweingut von seiner virtuellen Seite. Damit hoffen wir, Ihren Geschmack zu treffen und laden Sie ein, uns persönlich am Schilcherweingut zu besuchen.

DER WILDBACHER LERNT SINGEN

Mit Verzückung schwelgen Freunde des Rebensaftes von den vinophilen Zyklen, die auf der großen Bühne im Schilcherweingut Friedrich die Sinne betören: Sopran, Mezzosopran oder Bariton. Die Ausbauart des Weines bestimmt hier die Tonlage.

Der Sopran wird vom gleichgepressten Blauen Wildbacher ohne Maischestandzeit dirigiert, während der Mezzosopran im BSA-Rhythmus die Muse küßt. Kraftvoll hingegen hat der Bariton seinen klangvollen Auftritt, eine Sonate aus Blauen Wildbacher und Zweigelt, die mit Unterstützung von französischen Barriques ihrem grandiosen Finale entgegenreift.

Weiters wollen wir in naher Zukunft mit Zweigelt als „Tenor“ und mit reinsortigem blauen Wildbacher als „Bass“ die Weinlinie erweitern!

Mit dem Schilcher wendet sich das Publikum den kernigen Essenzen des Lebens zu. Dieser Wein ist durch und durch ein Naturbursch – aber ein überaus gut erzogener. Die sortentypischen Aromen nach Erdbeeren, Cassis, Himbeeren oder roten Ribiseln werden meist von kühler Noblesse getragen, die mineralische Würze steht prall im Saft und es fehlt nicht an Wucht, Nerv und herzhafter Länge.

Bei uns kommt der Schilcher zusätzlich noch als Liebelei mit viel Restzucker und stützender Säure ins Glas.

Schilchersekt und Schilcherfrizzante sorgen dann für prickelndes Vergnügen, das selbst zartbesaitete Genießer zum Liebhaber unverwechselbarer Qualität werden lässt.

ERDGESCHICHTE

Wir kultivieren rund 3,6 Hektar Rebflächen, die allesamt ausschließlich mit Blauem Wildbacher bestockt sind. Weinbau hat in der Weststeiermark seit jeher mit Erdgeschichte zu tun. Tertiär- und Kristallinverwitterung oder die Verwitterung feiner eiszeitlicher Deckschichten prägen die kalkfreien Urgesteinsböden wie jene rund um St. Stefan ob Stainz.

Auch unsere Lagen in Langegg, Kirchberg, Pirkhofberg und Hochgrail. Auf der Suche nach Nährstoffen dringen dort die Wurzeln der Rebstöcke tief in den Boden ein und werden von den jahrtausende alten Gesteinsschichten und einem etwas kühleren Klima in einer Seehöhe bis 580 Meter stark beeinflusst. Das Resultat findet man in unseren Weinen. Sie alle glänzen mit brillianter Finesse, überaus fruchtigen Aromen, überzeugender Säure und tiefer Mineralik.

GESCHMACK DER REGION

Die Weststeiermark ist die Wiege des Schilchers. In Edelstahl tanks und zeitgemäßen Verfahren der Temperatur-Kontrolle entstehen Weine mit intensiver Frucht und herzhaften Aromen, am Gaumen brillieren solche Tropfen mit Frische, Klarheit und Komplexität. Rotweine werden teilweise auch in Barriques ausgebaut.

Im Schilcherweingut Friedrich macht man sich viele Gedanken über die Zukunft: „Wir wollen noch mehr selektieren und extraktreiche, wiedererkennbare Weine produzieren mit einem Charisma, das viele andere Produkte nicht für sich in Anspruch nehmen können.“

Es ist der anspruchsvolle Mix aus Tradition und Moderne, der den Reiz der Blauen Wildbacherrebe ausmacht und mit der man heute Spitzenqualitäten erreicht. „Wir wollen den Geschmack der Region in unsere Weine bringen – in jede einzelne Flasche.“ Die Ansprüche sind sehr hoch: Ausschließlich gesunde, reife Trauben werden gelesen und je nach gewünschtem Weincharakter mit zeitgemäßer Kellertechnologie vinifiziert.

STILVOLLE ATMOSPHÄRE

Lage und Panoramablick haben die Rebhänge in Langegg schon immer zu einer privilegierten Gegend gemacht. Solche Orte wecken natürlich Begehrlichkeiten. Wir haben mit unserem Neubau ein funktionelles Weingut im Stil eines klassischen Hofhauses geschaffen, das sich zur reizvollen Landschaft hin virtuos öffnet und zum Verweilen in die Stimmungsvolle Region einlädt.

Lichte Großzügigkeit und warme Behaglichkeit zeichnen den Verkostungs- und Verkaufstrakt aus. Transparenz, erlesene Materialien und der Bezug zum Wein tragen wesentlich zur stilvollen Atmosphäre bei, die das Weinverkosten zu einem einzigartigen Erlebnis werden lässt.

Für weitere ausführliche Informationen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage. Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich zur Verfügung.