



STUBENVOLL

PINCE

SOMMELIER GUIDE

STUBENVOLL.HU



Anyai ágon a neves soproni poncichter család leszármazottai vagyunk. Már 1710 óta szőlőtermesztéssel és bortermeléssel foglalkoztak ősünk. Később borkimértek is üzemeltettek a Balfi utcában található Stubenvoll-házban.

Ebbe a környezetbe születünk bele, gyerekkorunk játszótéren a szőlő volt, mindig vittek bennünket, ha akartuk, ha nem. Mostanra már mi is rendelkezünk 20 éves múlttal ezen a területen. 2020-ban úgy éreztük, elérkezett az idő arra, hogy felélesszük örökségünket, és újra beemeljük a soproni, a magyarországi és egyszer majd a nemzetközi köztudatba a Stubenvoll család nevét. 2020-ban így indult útjára a Stubenvoll Pince.

SPRN Fehér

Ez a fehérbor döntő százalékban a soproni borvidék kiemelkedő fajtáinak számító Zöldveltelini és Zenit szőlőink legjavát tükrözi. Mellettük fűszerként szolgál világfajtaként a Chardonnay.

Röviden ázott cefrén a must, majd ülepítés következett. Hűtött acéltartályban erjedt, 16 nap alatt. Ezt követően finomseprőn érelődött, hogy a gyümölcs mellett kicsit kerekedjen. Mindhárom fajtát külön szüreteltük a megfelelő szüreti időpontban, majd házasítottuk a nekünk legjobban tetsző variációban. Derítés és szűrés után került palackba.

Évjárat: 2023

Fajta: 54 % Zöldveltelini, 33 % Zenit, 13% Chardonnay

Telepítés éve: 1980 - 2019

Művelésmód: alacsony/középmagas kordon

Tőszám: 4800-3800/ha

Talaj: (Kogl) Hűvösebb, széljárta vidék ez, adottságai-ban hasonlít Champagne-ra, köszönhetően a mészben gazdag, köves talajának. (Weidengrund) Harmadidőszak, pannon üledékes közetten képződött erősen agyagos barna erdőtalaj.

Termőhely: Kogl és Weidengrund

Mennyiség: 7000 **Alkohol:** 12,50% **Extrakt:** 19,7 g/l

Cukor: 1,5g/l **Titrálható sav:** 5,7 g/l





SPRN Rosé

Ez a rozébor döntő százalékban a soproni borvidék kiemelkedő fajtáinak számító Kékfrankos és Zweigelt szőlőink legjavát tükrözi. Mellettük fűszerként szolgál világfajtaként a Pinot noir. Mindhárom fajta a Gauer (Weidengrund) dülő termése, a Kékfrankost és a Zweigeltet ugyanazon a napon szüreteltük, már szőlőként házastottuk, a Pinot noirt pedig kifejezetten rozénak szüretelve, pezsgőalapanyaggal együtt.

Röviden ázott cefrén a must, majd ülepítés következett. Hűtött acéltartályban erjedt, 16 nap alatt. Erjedést követően házastottuk ezt követően finomseprőn érlelődött, hogy a gyümölcs mellett kicsit kerekedjen. Derítés és szűrés után került palackba.

Gyümölcsös, ugyanakkor játékos és összetett textúrájú rozé lett az eredmény.

Évjárat: 2023

Fajta: 47% Kékfrankos, 35% Zweigelt, 18% Pinot noir

Telepítés éve: 2002-2016

Művelésmód: közép magas kordon

Tőszám: 3800-4600/ha

Talaj: Harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött részben közepesen kötött, részben agyagos, barna erdőtalaj.

Termőhely: Gauer **Mennyiség:** 7000 **Alkohol:** 12,50%

Extrakt: 20,3 g/l **Cukor:** 1,3 g/l **Titrálható sav:** 5,6 g/l

SPRN Vörös

Ennél az egész tételt a Gauer dülőről szüreteltük, mégpedig ugyanazon a napon. Mivel 5 fajtaról beszélünk, ezért a Zweigelt, Pinot noir már enyhén túlérlett, a Merlot és a Kékfrankos éppen tökéletes érettségben, a Cabernet sauvignon pedig egy kicsit idejekorán került szüretelésre. Így lett igazán egyedi az összkép Minden fajta hozzátesz a szerkezetéhez, így mutatva meg, hogy mi hogyan képzeljük el a mindennapok vörösborát, ami egy nem mindennapi soproni vörösbor.

Az érlelés az alábbiak szerint néz ki: 1/3 acéltartályban, 2/3 pedig jól bejártatott 500 literes hordókban történt.

Évjárat: 2023

Fajta: 40% Kékfrankos, 30% Zweigelt, 17% Merlot, 10% Cabernet sauvignon, 3% Pinot Noir

Telepítés éve: 2002-2016

Művelésmód: közép magas kordon

Tőszám: 3800-4600/ha

Talaj: Harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött részben közepesen kötött, részben agyagos, barna erdőtalaj.

Termőhely: Gauer

Mennyiség: 7000

Alkohol: 13% **Extrakt:** 27,7 g/l

Cukor: 1,9 g/l **Titrálható sav:** 5,1 g/l





Zöldvelteli 2023

Várható megjelenés 2024 tavasz

Egy fiatal telepítés kézzel válogatott termése a Harkai kúpról, Koglberg, ami alapvetően egy remek köves, meszes talaj a Lővérek közelében. Erjedés, irányítottan acéltartályban, majd 6 hónapon keresztül finomseprőn érleltük. 1/3 részben 300 literes Kádár Larus hordókban, 2/3 részben acéltartályban. Ezt követően házassítás, majd rövid acéltartályos érlelés következett. Enyhe szűrést követően mindösszesen 2500 palack várható.

Évjárat: 2023

Fajta: 100%

Telepítés éve: 2019

Művelésmód: alacsony kordon

Tőszám: 4800/ha

Talaj: Hűvösebb, széljárta vidék ez, adottságaiban hasonlít Champagne-ra, köszönhetően a mészben gazdag, köves talajának.

Termőhely: Kogl

Mennyiség: 2500

Alkohol: N.A. várható megjelenés 2024 tavasz

Extrakt: N.A. várható megjelenés 2024 tavasz

Cukor: N.A. várható megjelenés 2024 tavasz

Titrálható sav: N.A. várható megjelenés 2024 tavasz

Kékfrankos 2021

Már a szőlőművelésben szigorú elveket vallunk. 8 rügy tökékenként, tavasszal hajtásválogatás, maximum 2 kg/tőke terheléssel, folyamatos jelenléttel a szőlőben. Gauer dűlőről teljes érettségben szüretelt szőlő fele részben spontán, fele részben szelektált élesztővel beoltva erjedt. Napi háromszori csömöszölés. Préselést követően házassítás tartályban, itt történt az almasavbontás, majd érlelés. Februárban került hordóba, minimális kén hozzáadása mellett. 225 és 400 literes hordókban érlelődött 9 hónapon keresztül. Nagyon gyümölcsös, vagány szerkezet, itatja magát.

Évjárat: 2021

Fajta: 100% Kékfrankos

Telepítés éve: 2002-2016

Művelésmód: középmagas kordon

Tőszám: 3800-4600/ha

Talaj: Harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött részben közepesen kötött, részben agyagos, barna erdőtalaj.

Termőhely: (Weidengrund) Gauer

Mennyiség: 2400

Alkohol: 13,50%

Extrakt: 28,8 g/l

Cukor: 1,1 g/l

Titrálható sav: 5,7 g/l





Syrah 2022

Frettner dűlő. Az általunk telepített szőlő szüstermése. Kézi szüret, bogyózást követően nyílt kádba tettük, napi háromszori csömöszölés. Préselést követően almasavbontás, majd érlelés hordóban. Fűszeres, vibráló, elegáns. 12 hónapot töltött finomseprőn egy 400 literes bejáratott francia tölgyben.

Évjárat: 2022

Fajta: 100% Syrah

Telepítés éve: 2020

Művelésmód: alacsony kordon

Tőszám: 4600/ha

Talaj: Harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött meszes, agyagos barna erdőtalaj.

Termőhely: Frettner

Mennyiség: 490

Alkohol: 13%

Extrakt: 25,8 g/l

Titrálható sav: 5,6 g/l

Műhely Rozé 2022

Mintha Opa befalazott pincéjéből került volna elő. Elsődlegesen a terroir és a stílus bemutatása a cél. Gauer dűlőn termett hozamkorlátozott szőlőkből készült rozé. 6 órás áztatás, spontán erjedés, 12 hónapos finomseprős érlelés. 20 % hordó 80% tartály. Derítés és szűrés nélkül került palackba, minimális kén (40 mg), minimális beavatkozás. Pincehidegen mutatja meg magát a leginkább.

Évjárat: 2022

Fajta: 50% Kékfrankos, 40% Zweigelt, 10% Merlot

Telepítés éve: 2002

Művelésmód: középmagas kordon

Tőszám: 3800/ha

Talaj: Harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött részben közepesen kötött, részben agyagos, barna erdőtalaj.

Termőhely: Gauer

Mennyiség: 2400

Alkohol: 13%

Extrakt: 22,5 g/l

Cukor: 1,5 g/l

Titrálható sav: 6,2 g/l





Brut Nature Fehér

60% Zenit, 40% Rizlingszilváni makkegészséges szőlő a Weidengrund dűlőből. Osztrák Gemischter Satz mintára egybeszüretelve és erjesztve. Kevés beavatkozással készült. Stílusgyakorlat, ahogy ükapáink a pezsgőkészítést elgondolhatták. Spontán erjedés, kontrolált hőmérsékleten. 20g/l cukornál palackozva, 2023 őszén degorzsálva, sallangoktól mentes. Lendületes savak, friss és vagány szerkezetű, gyümölcsös tétel. A dosage egyetlen gramm cukrot sem tartalmaz, így igazi natúr pezsgőt ismerhetünk meg. Szüretlen, derítetlen tétel.

Évjárat: 2022

Fajta: 60 % Zenit, 40 % Müller Thurgau

Telepítés éve: 1980

Művelésmód: közép magas kordon

Tőszám: 3300-3800/ha

Talaj: Harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött erősen agyagos barna erdőtalaj.

Termőhely: Weidengrund

Mennyiség: 1100

Alkohol: 12,50% **Extrakt:** 20,5 g/l

Cukor: 2,0 g/l **Titrálható sav:** 5,99 g/l

Brut Nature Rosé

85% Kékfrankos, 15% Syrah makkegészséges szőlő a Kanratz, illetve a Frettner dűlőből. Kevés beavatkozással készült stílusgyakorlat, ahogy ükapáink a pezsgőkészítést elgondolhatták. Spontán erjedés, kontrolált hőmérsékleten.

18g/l cukornál palackozva, 2023 őszén degorzsálva, sallangoktól mentes. Lendületes savak, friss és vagány szerkezetű, gyümölcsös tétel. A dosage egyetlen gramm cukrot sem tartalmaz, így igazi natúr pezsgőt ismerhetünk meg. Szüretlen, derítetlen tétel.

Évjárat: 2022

Fajta: 85% Kékfrankos, 15% Syrah

Telepítés éve: 1980-2020

Művelésmód: közép magas kordon

Tőszám: 3300-4600/ha

Talaj: Harmadidőszaki, pannon üledékes kőzeten képződött erősen agyagos barna erdőtalaj.

Termőhely: Weidengrund/Frettner

Mennyiség: 1000

Alkohol: 12,50% **Extrakt:** 19,7 g/l

Cukor: 0,5 g/l **Titrálható sav:** 5,5 g/l





9400 Sopron,
Rauch András utca 2.

stubenvoll.hu

stubenvoll.pince

