

Steirerbua

Steiermark 2026

Im Glas zeigt sich der Steirerbua in einem klaren, hellen Gelb mit jugendlicher Frische und lebendiger Brillanz. Der Duft erinnert an frische Apfel-, Birnen- und Zitrusfrucht. Die Aromatik wirkt sehr klar, fruchtig und verspielt und unterstreicht den unkomplizierten Charakter des Weins. Am Gaumen präsentiert sich der Steirerbua jugendlich frisch, extratrocken und dennoch fruchtbetont. Der schlanke Körper sorgt für Leichtigkeit und hohen Trinkfluss, während saftige Steinobstaromen den Abgang prägen. Die gut eingebundene Säure verleiht Struktur und Frische, ohne dominant zu wirken. Ein geradliniger, ehrlicher Wein mit viel Trinkspaß und steirischer Bodenständigkeit.

KATEGORIE	Regionsweine Steiermark
AUSBAU	Im Edelstahltank
ALTER DER REBSTÖCKE	10–40 Jahre
SPEISENEMPFEHLUNG	Ein idealer Begleiter zur klassischen steirischen Küche wie steirischem Backhuhn oder gebackener Hühnerbrust in Kürbiskernpanier. Auch Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat passen sehr gut. Zusätzlich empfehlen sich steirischer Erdäpfelsalat mit Kernöl sowie eine traditionelle Brettljause mit mildem Bergkäse.
TRINKTEMPERATUR	6–8°C
IDEALE TRINKREIFE	2026–2029
VERSCHLUSSART	Schraubverschluss
ANALYTISCHE WERTE NÄHRWERTE & ZUTATEN	Alkohol: 11,5 % Restzucker: 4,0 g/l (Trocken) Säure: 5,9 g/l Brennwert: 286 kJ / 68 kcal
EAN CODE	0,75l Flasche: 9120117892617 6er Karton: 9120117892624



Das Weinjahr 2026

Der Winter zeigte sich außergewöhnlich schneereich und bescherte unseren Weinbergen mit insgesamt rund 1,4 Metern Schnee wertvolle Feuchtigkeitsreserven. Mit den steigenden Temperaturen erwachten die Reben Mitte April zu einem harmonischen Austrieb, und auch die Blüte verlief bei günstigen Bedingungen ausgesprochen erfreulich. Der Sommer präsentierte sich anschließend von seiner heißen und trockenen Seite, wobei unsere tief verwurzelten Reben von den Wasserreserven des Winters profitierten und kleine, hochkonzentrierte Beeren hervorbrachten. Bereits am 26. August starteten wir so früh wie noch nie mit der Weinlese und konnten gesundes, aromatisches Traubenmaterial von hervorragender Qualität ernten – die Grundlage für elegante Weine mit klarer Frucht, schöner Sortentypizität und harmonischer Struktur.

Das steirische DAC Herkunftssystem

DAC steht für „Districtus Austriæ Controllatus“ und ist das gesetzliche Kürzel für einen Qualitätswein mit einer besonders gebietstypischen Rebsorte eines Weinbaugebiets. Bei allen 3 steirischen DAC-Gebieten ist eine selektive Handlese verpflichtend.



Herkunft: Steiermark

Steile Weingärten, kühle Nächte, herausforderndes Handwerk und eine klare Herkunft machen den steirischen Wein einzigartig. Zwischen Alpen und Adria entstehen Weine mit Frische, Eleganz und präzisiertem Charakter, geprägt von ihren Böden und den Menschen, die sie mit Erfahrung und Leidenschaft erzeugen. Steirischer Wein ist damit mehr als Genuss, er ist Ausdruck seiner Landschaft und ein klares Bekenntnis zur Herkunft.

Weingut Tschermonegg

Glanz an der Weinstraße 50, A-8463 Leutschach
Tel.: +43 3454 326 | weingut@tschermonegg.at
www.tschermonegg.at

