

Erwin & Sonja Tschermonegg LBG, Weingut
Sonja & Erwin Tschermonegg GbR, Wohnen beim Wein, Buschenschank
8463 GLANZ AN DER WEINSTRASSE 50, ÖSTERREICH
Südsteiermark, Austria

Telefon: +43/3454/326, Fax: +43/3454/326-50
Internet: www.tschermonegg.at, eMail: weingut@tschermonegg.at
Zimmeranzahl: 13

Inhaber: Familie Tschermonegg
Betriebsleiter: Erwin und Sonja Tschermonegg
Kellermeister: Erwin und Franz-Josef Tschermonegg
Rebfläche: 32 ha
Beste Lagen: Ried Oberglanzberg, Ried Lubekogel, Ried Pockenbergl

Rebsorten: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder,
Sauvignon Blanc, Traminer Trio, Gelber Muskateller, Roter Muskateller,
Sämling 88, Cabernet blanc, Blüten Muskateller und Blauer Zweigelt.

Böden: Ried Oberglanzberg: tiefgründige kalkhaltige sandige Lehme auf Kalksandstein und Opok
Ried Lubekogel: Tertiärsedimente, Sandstein, kalkfreie lehmige Sande
Ried Pockenbergl: Mergel und grauer Opok, lehmig-sandiger Schluff

Anbaumethode: Integrierte Produktion, Nachhaltig Austria zertifiziert und wir verzichten auf Herbizide und kupferhaltige Pflanzenschutzmittel.

Buschenschank geschlossen: Ende November bis Mitte März, Weinverkauf nach Terminvereinbarung
Mitgliedschaft: Wein Steiermark, Die SIEME

Das Weingut Tschermonegg thront majestätisch auf dem höchsten Punkt der Südsteirischen Weinstraße, eingebettet in die malerischen Weingärten, die eine Rebfläche von rund 32 ha umfassen. Die Lagen Ried Oberglanzberg und Ried Lubekogel weisen vor allem sandig-lehmige Böden auf und bringen aufgrund ihrer Höhenlage von über 550 m (bereits über dem Bodennebel) absolut vollreifes und gesundes Traubenmaterial hervor. Im Anbau stehen: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Traminer Trio, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Sämling 88, Cabernet blanc, Blüten Muskateller und Blauer Zweigelt. wobei die Arbeiten in den steilen und sonnenverwöhnten Lagen nach den Richtlinien der "integrierten Produktion" durchgeführt werden. Die hochmodern ausgestattete Kelleranlage ermöglicht es, traditionelles Gedankengut und langjährige Erfahrung mit technischem Know-how zu verbinden. Die Weine zeigen sich quer durch alle Rebsorten in einer blitzsauberen Sortenstilistik mit extrem vielschichtigen Aromakomponenten, mäßiger Säure und nicht allzu hohem Alkoholgehalt. Sicher ein Grund, weshalb die Familie Tschermonegg jedes Jahr Topbewertungen, Siegestrophäen und Auszeichnungen erhält. So ist man beispielsweise auch regelmäßig im Salon österreichischer Wein sowie diversen nationalen und internationalen Bewertungen vertreten. In gemütlich gestalteten Buschenschank (mit herrlichem Ausblick in die Weingärten) werden die Gäste mit hausgemachten Schmankerln verwöhnt. Ausgezeichnet übrigens mit dem Prädikat „Ausgezeichneter Steirischer Buschenschank“.

