



schrammel

3mäderlhaus

BETRIEBSBESCHREIBUNG:

Das „3mäderlhaus“, welches im Jahr 2005 als „SALONWEINGUT“ ausgezeichnet wurde, befindet sich in **GOLS**, der grössten und bedeutendsten Weinbaugemeinde Österreichs. Gols liegt im nördlichen Burgenland, im Zentrum des Weinbaugebietes **NEUSIEDLERSEE**. Das pannonische Klima lässt in den Weingärten, bedingt durch die vielen Sonnenstunden, Trauben bester Qualität heranreifen.

Das „3mäderlhaus“ bewirtschaftet 11 ha Rebfläche in den besten Lagen. Davon sind ca. 65% Rotwein- und 35% Weissweinsorten.

Im „3mäderlhaus“ haben sich alle ganz der Qualität verschrieben! Die drei Töchter, Verena, Antje und Viki, teilen die Leidenschaft der Eltern zum Wein. Antje hat die HAK für WEINBAU- und AGRARMANAGEMENT in Neusiedl/See erfolgreich abgeschlossen, und bringt ihr Wissen ein, denn ihr Vater – der Winzer - hat immer ein offenes Ohr für neue Ideen.

Durch die Bemühungen im Weingarten und das Know-How im Keller bringt die Familie Schrammel das Beste, das die Natur bietet, in die Flasche. Für ihr Qualitätsstreben wurden sie reichlich belohnt! Bei der Burgenländischen Landesprämierung 2005 konnte die Familie Schrammel 5 Medaillen ernten, z.B. der GV PASSION 2004 - Grüner Veltliner bekam GOLD. Er wurde zuerst in die Selektion „GAULT MILLAU“ aufgenommen und dann auch in den „ÖSTERREICHISCHEN WEINSALON 2005“. Im März 2006 wurde zudem der C.H. Papillon 2006 in die „Selektion Spargelwein 2006 GAULT MILLAU“ aufgenommen. Auch die Aufnahmen in den Falstaff – Rotweinguide 2006/2007 wurde erreicht. Im 2008 wurde die Familie Schrammel an der Burgenländ. Weinprämierung zum bestausgezeichneten Betrieb gekürt. Die Familie Schrammel freut sich sehr über diese Erfolge und sieht sie als Ansporn und als Bestätigung auf dem richtigen Weg zu sein.

Für die roten Qualitätsweine - Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und St. Laurent - wird nur sorgfältig ausgewähltes Traubengut verwendet. Daher entstehen Weine von granatroter Farbe und intensivem, lang anhaltendem Aroma von roten, reifen Früchten. Zweigelt ist die Hauptsorte und wird auch in Barrique und Rosé ausgebaut.

Die trockenen Weissweine glänzen durch intensiven Duft, delikates Fruchtaroma und gefällig harmonischen Geschmack. Die liebliche Spätlese zeichnet sich durch sanfte, der Zunge schmeichelnde Süsse aus.

Das Motto des „3mäderlhaus“ lautet: **„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken!“** Die Hektarerträge werden durch Ausdünnen (und konsequente Laubarbeit) rigoros zugunsten der Traubenqualität beschränkt. Sorgfältige und saubere Arbeit im Presshaus, sowie die Lagerung in Holzfässern im Keller, bilden die Voraussetzung dafür, reintönige, fruchtige Qualitätsweine zu keltern.