



Stefanshof

MODERNE MIT TRADITION
seit 1890

Herzlich willkommen

im Lipizzaner-Weingut Stefanshof, wo Tradition auf Moderne trifft.

Aus der Familienchronik

Traditionsbewusst darf das Weingut Stefanshof schon weit zurückblicken – wir finden nach mehr als 800 Jahren in Österreichs ältester Weinbaugemeinde unsere Wurzeln. Hier wurde damals nicht nur Weinbau betrieben, auch das kaiserliche Lipizzanergestüt wurde hier versorgt. Wo sich Stefan Haller I anno 1890 entschloss, in 1. Generation Weinbau zu betreiben, entstand damals das Lipizzaner-Weingut Stefanshof.

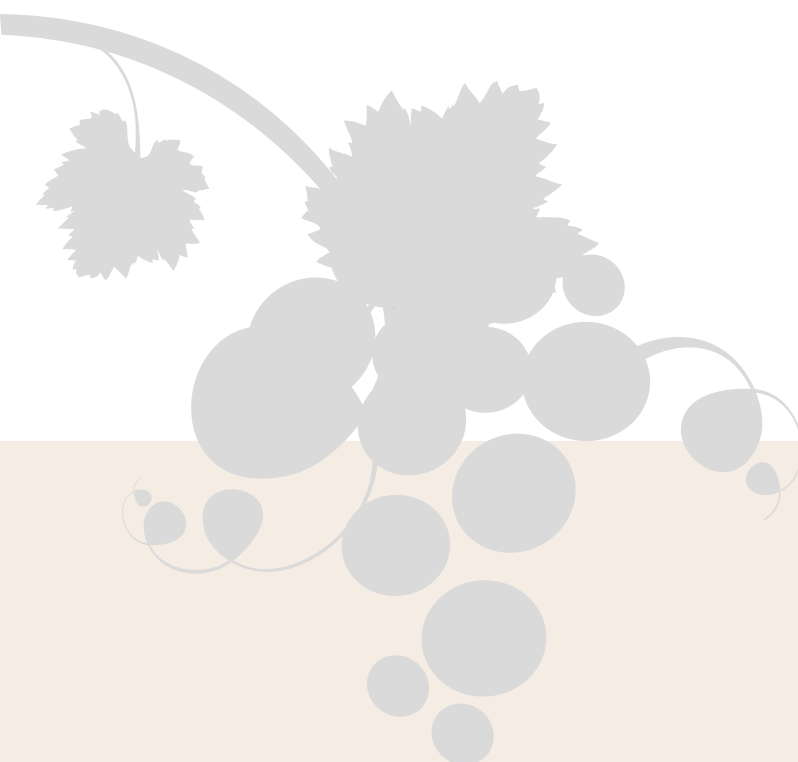
Heute wird das Weingut von Stefan Haller in 5. Generation geführt. Nachhaltig haben Qualität, Regionalität und Kundennähe Priorität. Ziel und Philosophie ist, die klimatische Einzigartigkeit des Burgenlandes sowie den individuellen Geschmack unterschiedlichster Rebsorten einzufangen und aus dem Weingarten in die Flasche zu bringen.



Die Kellerei

Das Unternehmen erfuhr vor über 10 Jahren eine namhafte Vergrößerung in Anbau, Verarbeitung und schließlich modernster Kellertechnologie. Aktuell bewirtschaftet und verarbeitet das Weingut über 100 ha Weingärten, von denen ein Großteil streng kontrollierte und regulierte eigene Anbauflächen sind.

Hohe Verarbeitungs- und Lagerkapazitäten und der haus-eigene Abfüllbetrieb ermöglichen uns einerseits die direkte Versorgung unserer Endkunden mit ausgewählten Produkten unserer Eigenmarke, geben uns gleichzeitig aber auch die Möglichkeit, national und international Wein in Großgebinden anzubieten.





Was uns so besonders macht

Tradition trifft Moderne: Das ist nicht nur Slogan und Etikette – es ist gelebter Grundsatz. Gegenwärtiges und Zukünftiges knüpfen an unsere Vergangenheit an. Deutlich wird das an der Fülle von Projekten, die über die Jahre hinweg verwirklicht wurden. Drei seien hier vorgestellt:

Die Beerengärung

Stefans erstes und wohl auch erfolgreichstes Projekt ist das Konzept der Beerengärung. Das Besondere: penible Handarbeit bei der Ernte und die Vergärung in der Beere unter Verschluss ermöglichen Rotweine von fruchtbetontem Aroma und vitalem Geschmack.

Traubenkerne & Co. – nichts soll verloren gehen

Stefan hat das Potenzial der Kerne schon sehr früh erkannt. Voll mit natürlichen Aromen und gesundheitsfördernden Stoffen, bilden Traubenkerne die Basis für eine Vielzahl von Produkten: klassisches kalt gepresstes Traubenkernöl und Traubenkernmehl aus dem Kernpressrückstand für gesunde Backwaren – reich an Ballaststoffen und OPC –, Kissen, Erde, Kosmetik und vieles mehr. Nicht zu vergessen Verjus, ein saures Kulturgetränk aus grüner Traube für Sport, aber auch als Marinade für Salat!

Wein kann mehr

Der **Gesprächswein** „fia zwa“, fördert das partnerschaftliche Gespräch und hilft einander besser kennenzulernen und die Beziehung zu beleben, durch gezielte Fragen auf dem Etikett. Die Fragen auf dem **Meditationswein** laden zum Nachdenken und Erforschen grundlegender Themen des menschlichen Lebens ein.





Besuchen Sie uns

Stefanshof GmbH, Neustiftgasse 82, A-7123 Mönchhof
Tel.: + 43 (0)2173 80320
office@stefanshof.at
www.stefanshof.at



ewt

EINSATZ WISSEN TEAMGEIST

EWT Schuster & Kampits
Wirtschaftstreuhand & Steuerberatungs OG
Joseph Haydn-Gasse 40/2, 7000 Eisenstadt
Telefon + 43 2682 / 66312
kanzlei@ewt.co.at
www.ewt.co.at

Wir sind in allen Bereichen des
Wirtschaftslebens daheim und
unterstützen Sie gerne.

Kostenloses Erstgespräch.
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!



BT-WATZKE KAPSELN & VERSCHLÜSSE



BT-Watzke GmbH

Griesstraße 25
8243 Pinggau

+43 3339 22201-0

office@bt-watzke.at

www.bt-watzke.at