

Pressemitteilung

Der neue **TRIE**.

Ein „Markenwein“ mit Sinn



„Lernen und Erfahrung machen nie halt.“

In diesem Sinne ist der neue Rotwein **TRIE** 2004 durchaus als logische Verarbeitung unseres bisherigen Werdeganges zu betrachten.

In der Folge nun einige Punkte, die unsere TRIE-dee erklären soll:

- **Der **TRIE** und seine Herkunft:**

Durchwegs auf der seeseitigen Hälfte der Ruster Riedenarena gewachsen, wo der Boden lehmiger, kühler und somit Frucht verstärkender wirkt, definiert sich der TRIE als kräftiger und primärfruchtiger, saftiger Rotwein, wie er für das Westufer des Neusiedlersees so typisch ist.

- **Der **TRIE** und seine Sorten:**

Sie stellen kein Geheimnis dar: Zweigelt ist mit 85% die Hauptsorte und bestimmt den Aromazugang. St. Laurent und Cabernet Sauvignon ergänzen mit ihren feinen Eigenschaften, geben zusätzliche Eleganz und Struktur. Der Vorgängerwein hieß Zweigelt-St. Laurent und wurde mit dem Jahrgang 2004 zum TRIE individualisiert.

- **Der **TRIE** und seine Stilistik:**

Er soll immer als Burgenländer = Österreicher erkannt werden! Das mag momentan vielleicht nicht ganz dem Mainstream entsprechen. Wir sind aber überzeugt, dass dies der richtige und zukunftsweisende Weg ist.

- **Der TRIE und kein Holz:**

Zwar im großen Eichenfass ausgebaut, aber ohne jeglichen Neuholzanteil, ist der TRIE eindeutig auf Frucht ausgerichtet. Nicht Barrique-Selektion, sondern unmittelbare Antrinkbarkeit ist das Thema!

- **Der TRIE und seine Aufmachung:**

Das markante Erscheinungsbild des TRIE bringt die Dinge auf den Punkt. Spaß und Weingenuss entsteht erst bei tatsächlicher



„Anwendung“ – nämlich beim Einschenken und Trinken oder noch besser in Kombination mit gutem Essen.

Dass er leicht erkennbar ist, stellt hier keinen Nachteil dar. Flasche und 6er-Tragekarton sind eine optische Einheit. Die Rückseite des Kartons besteht aus einer Rezeptbox zum selber Basteln mit zwei unserer Lieblingsrezepte. Da wir gerne kochen und essen, ist uns dieser Fokus ganz besonders wichtig: Unter www.triebaumer.at findet sich *ab Mitte Mai* eine Vielzahl von Rezepten zum Runterladen. Laufende Erweiterung steht am Plan und der tatsächlichen „Anwendung“ steht nun wirklich nichts mehr im Wege!

- **Zusammengefasst ist er ...**

- ... ein unikaler Herkunftsw Wein mit klarer Rotweinflucht und Kraft, wohlüberlegt und gut definiert.
- ... ein Wein für jeden Tag und jeden Anlass.
- ... ein Wein mit deutlichem Hang zur Kulinarik!
- ... ein „Wine for people“, unpräntentiös und bitte nicht kompliziert.

Aber: „**Unterschätzen Sie nie die Wirkung eines TRIE !**“

Rust, am 13. Mai 2005

Weitere Informationen bei:

Weingut Günter Triebaum er, A-7071 Rust, Neue Gasse 18

Regina Limbeck +43-676-724 87 97, rlimbeck@triebaumer.at, Fax: +43-2173-20081

Fotodienst: auf beiliegender CD + <http://www.triebaumer.at/de/download.html>
