

Ein feinfruchtiger Weißer von Günter Triebaumer und Regina Limbeck

Legenden und Geschichte: Furmint aus Rust



Rund um die Sorte Furmint ranken sich zahlreiche Legenden. Tatsache ist, dass es sich um eine Weinrebe mit Geschichte handelt. Die jüngste belegte Erwähnung, die wir derzeit kennen, stammt aus dem Jahr 1623. Nach der vielleicht bekanntesten Sage war sie im 13. Jahrhundert unter König Béla IV. von Italienern ins Magyarenreich gebracht worden. Auch heute noch liegt die größte Furmint-Anbaufläche in Ungarn. Er ist die gesetzlich vorgeschriebene Hauptsorte des Tokajers.

Gesichert ist, dass Furmint seit 1987 in Österreich wieder als zugelassene Rebsorte gilt. Und dass Furmint-Reben laut offizieller Statistik auf ganzen 8 ha österreichischen Weinlandes gedeihen. Nahezu die gesamte Furmint-Anbaufläche, 7,9 ha, sind im Kataster der Freistadt Rust verzeichnet. Zurzeit pflegen rund zehn Ruster WinzerInnen mit dieser Sorte bestocktes Weinland.

Günter Triebaumer und Regina Limbeck keltern aus dem „Mosler“ – ein altruster Synonym des Furmint, in Kroatien heißt er „Prošip“, in Rumänien „Grasa“, in Slowenien „Šipon“ und im Volksmund „da Zapferte“ – einen trockenen, feinfruchtigen Weißwein, der sich als idealer Speisenbegleiter erweist. Gelbe Birnen und Quitten duften aus dem Glas, am Gaumen öffnet sich auf vitaler Basis ein Spektrum aus Aromen von Sanddorn und Ringlotten.

Apropos Speisenbegleiter: Probieren Sie den Triebaumer Furmint zu Hecht und Zander mit Paprikaschoten und Paradeisern. Bohnenstrudel und Krachsalat, Endiviensalat mit Erdäpfel und Speck. Zur Edeljause vom Wildschinken, Reiberdatschi mit Knoblauchdip. Nach dem Dip ein Tipp: Schwindeln Sie den Furmint in eine Weißweinblindprobe!

1993 war das Jahr des ersten Furmint-Ertrages. Aus den großen Beeren mit dem weich-viskosen Fruchtfleisch wird am Weingut Triebaumer nach alter Tradition ein Cuvéepartner für den weltberühmten Ruster Ausbruch gewonnen. Aus diesem Grund wurde die großtraubige Sorte auch von Vater Paul Triebaumer erstmals ausgepflanzt. Botrytis kann die dünne Beerenhaut leicht perforieren. Die sehr ertragreiche Sorte muss gut und genau ausgelesen werden, so können wunderbar fruchtbetonte Weine, die sehr viel Trinkspaß bereiten, gekeltert werden.

Der Furmint 2005 von Günter Triebaumer und Regina Limbeck wurde Anfang Oktober 05 in Kleinkisten gelesen und von Hand selektioniert. Das Traubengut wurde gerebelt und sanft abgepresst, der Most bei ca. 18°C drei Wochen lang im Stahltank vergoren. Kurz vor Weihnachten, am 22. Dezember 2005, wurde der Furmint abgefüllt. Mit 11,5 %vol und knackiger Säure ist der Wein leicht und trocken. Ein besonders gelungenes Exemplar aus der seltenen Rebsorte mit Geschichte.

Kosten Sie den Triebaumer Furmint auf der VieVinum im Festsaal, Tisch 206.

Kostmuster gefällig?

Wenn Sie, sehr geehrte EmpfängerInnen dieser Presseausendung, ein Kostmuster haben möchten, dann bitten wir um ein einfaches Remail an admin@wegro.at mit entsprechendem Text und der Adresse, wohin wir das Muster schicken sollen.

Weitere Informationen:

Weingut Günter Triebaumer, A-7071 Rust, Neue Gasse 18, <http://www.triebaumer.at> Bitte wenden Sie sich an Regina Limbeck +43 676 724 87 97, rlimbeck@triebaumer.at