

REGINA LIMBECK UND GÜNTER TRIEBAUMER

EIN PAAR – REICH AN ERFAHRUNG

Der Name Triebaumer steht seit Jahrhunderten für Weinbau am Neusiedlersee. Seit 1691 ist die Familie in Rust ansässig. Günter Triebaumer und Regina Limbeck gehen mit ihrem jungen Betrieb ihren eigenen sehr zeitgemäßen Weg, aufbauend auf Traditionen einer alteingesessenen Weinbauern-Familie. Denn an Traditionen kann man lernen. Ihr Credo ist: Immer offen in die Welt blicken, stets in Bewegung bleiben.

Günter Triebaumer und Regina Limbeck haben sich fürs Leben gefunden – und für den Wein. Sie ergänzen einander vollkommen.

GÜNTER TRIEBAUMER

Er ist der Praktiker, der sich auf die Erfahrungen seiner Eltern und Großeltern stützen kann. Seine gesamte berufliche Laufbahn widmete er bisher dem Wein – in unterschiedlichen Rollen: Im Weinhandel, als Vortragender an der Weinakademie und in der Produktion. Unzählige Weinstudienreisen mit Regina und diverse Praktika bei Weingütern zum Beispiel in Südafrika, sorgten für den weltgewandten Schliff.

REGINA LIMBECK

Sie stammt aus einem Golser Weinbaubetrieb und ist mit dem Wein ebenso verwurzelt wie er. Als Berufene widmete sie sich dem Wein vor allem von der Seite des Marketings. Regina Limbeck baute die Weinakademie Österreichs mit auf, holte sich internationale Weinmarketing-Erfahrung bei VinDivino in Chicago, schuf mit der Familie Alois Kracher eine kleine, feine Importfirma und war bei Wein&Co Schnittstelle zwischen Einkauf und Marketing. Seit 2003 steht sie ihrem Partner Günter Triebaumer am Weingut voll und ganz zur Seite.

TOCHTER GRETA

Im Jahr 2006 hat nicht nur ihre Liebe zum Wein Früchte getragen: Am 26. September 2006 – mitten in der Blaufränkisch-Ernte – kam Tochter Greta zur Welt.

DIE WEINBERGE

Der Betrieb von Günter Triebaumer und Regina Limbeck liegt in einem Weinbaugebiet mit besonderer Geschichte. Im Jahre 1681 erwarb der damalige Markt Rust von der Ungarischen Krone die Rechte und Privilegien einer Freistadt. Zu bezahlen waren für diesen Status 60.000 Gulden in Gold und rund 30.000 Liter bester Ruster Ausbruch. Das entsprach zehn durchschnittlichen Jahresernten. Eine unfassbare Summe. Rust war eine reiche Stadt und dies verdankte sie ihrem flüssigen, edelsüßen Gold – dem Ruster Ausbruch.

Die Stadt liegt einzigartig und ideal für die Produktion von Weinen erster Güte. Die große Wasserfläche des Neusiedler Sees, die Kesselform des Ruster Hügellandes und das ganz spezielle Wechselspiel von Sonne und Feuchtigkeit sorgen für ein einmaliges Kleinklima.

Günter Triebaumer und Regina Limbeck nehmen die Geschichte der Stadt, die Lagen und die einmalige Umgebung als Maßstab und setzen sie in wohl strukturierte, charaktervolle und burgenlandtypische Weine um. Sie sind mit 20 Hektar in den besten Lagen der Freistadt Rust vertreten. Ihre Weingärten sind leicht zu erkennen: Viel Blattmasse mit einer durchlüfteten Traubenzone. Im Winter und Frühling kann man sich vor Ort vom kurzen Rebschnitt überzeugen. Je nach Wuchskraft des einzelnen Weinstocks wird über eine vernünftige Anzahl von Trauben entschieden. Genau in diesem Punkt zeigt sich Bodenhaftung und Naturverständnis eines Weinbauers am besten.

„NO SEX FOR BUTTERFLIES“

So arbeiten sie auch mit dem Boden – und nicht gegen ihn. Das bedeutet: Keine Herbizide, keine unnötigen kosmetischen Bearbeitungsgänge. Während der Reblüte im Mai/Juni, halten sie den Unterwuchs sehr kurz, danach darf auch aus Schutz vor Erosion durchaus das eine oder andere Krütlein wachsen.

Konventioneller Pflanzenschutz wird so schonend wie möglich eingesetzt. Seit den frühen Siebzigerjahren wurde auf den Einsatz von Mineraldünger verzichtet. Stattdessen werden alle Rückstände aus Laubarbeit, Rebschnitt und Traubenverarbeitung wieder in die „glücklichen“ Weingärten ausgebracht.

Dem Traubenwickler, der in seiner Raupenphase besonders gern Blaufränkischblüten oder -beeren verspeist, wird im Rahmen des Ruster Pheromon-Projekt lustfeindlich begegnet. „No sex for butterflies“ hat den Traubenwickler weitgehend ausgeschaltet – mittels Verwirrungsmethode: In den Weingärten werden kleine Dispenser mit dem weiblichen Sexualhormon aufgehängt, das diese Duftstoffe kontinuierlich abgibt. Die verwirrten Männchen können ihre potenziellen Partnerinnen dadurch nicht mehr orten, und die Befruchtung der Weibchen wird so verhindert.

DIE RIEDEN

Die gegenwärtige Weinbaufläche der Freistadt Rust beträgt rund 440 ha und unterteilt sich in mehrere hundert Jahre alten Riedennomenklatur folgend. Alle Rieden des Weinguts Günter Triebaumer verlaufen in Ost-Südost-Ausrichtung hin zum Schilfgürtel des Neusiedlersees.

Die Bodentypen wechseln häufig innerhalb weniger Zeilenabstände und lassen sich mit Rust als Zentrum in eine große Einteilung bringen:

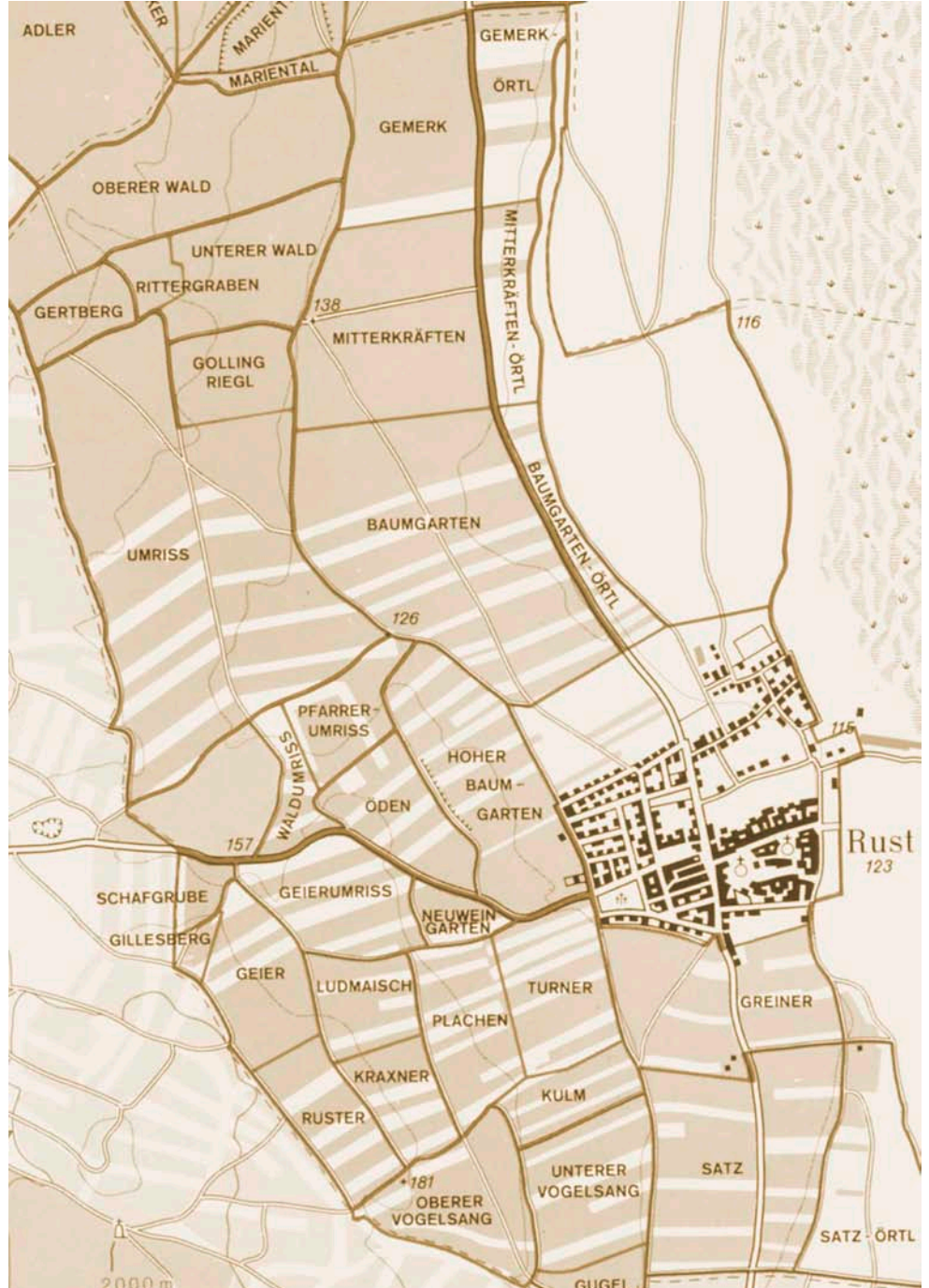
Nach Norden lehmige, kühle, schwere Böden – ideal für Blaufränkisch und Feuchtigkeit liebende Weißweinsorten wie Sauvignon blanc. Rieden: Gemärk, Pand-Ertl, Unterer Baumgarten

Daran anschließend im Nordwesten überlagert Löss den lehmig-kalkigen Unterboden. Ein Boden, wie ihn der Blaufränkisch liebt. Rieden: Mitterkräftn, Pandkräftn, Oberer Wald

Noch weiter gegen Westen wird es immer kalkiger, was optimale Voraussetzungen für Burgundersorten bringt. Richtung Südwest finden sich sehr mineralische Böden mit Quarzsteinen und auch Schiefer nicht zu knapp, was gut zu Aromasorten sowie Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot passt. Rieden: Geier Umriss, Öden, Riegelpand, Kraxner, Plachen, Turner

Die Riede Gillesberg liegt in reiner Schieferlage am topographisch höchsten Punkt in Rust. Hier gedeihen Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah ganz ausgezeichnet.

Ganz im Süden liegt die Großlage Satz mit eher sandigen Böden, wo sich u. a. der Zweigelt sehr wohl fühlt.



WEITERE ECKDATEN:

Seehöhe: 123–181 (Gillesberg) m

Klima: kontinentales pannonisches Klima, d.h. heißer Sommer, langer warmer Herbst und kalter Winter

Sonnenstunden: durchschnittlich 2.100 im Jahr

Neugasse 18 7071 Rust Österreich

M +43 676 724 87 97 F +43 2173 200-81 E guenter@triebaumer.at

WWW.TRIEBAUMER.AT

Niederschlagsmenge, ca. 500 mm im Jahr, sehr stark vom Jahrgang abhängig; 18–20 Tage im Jahr ist mit einer Schneedecke zu rechnen. Niederschlagsverteilung: hauptsächlich Winter – Frühjahr – eventuell Spätherbst

Hauptwindrichtung: Nordwest, daher guter Schutz durch das Ruster Hügelland.

DER KELLER

„Aus der Tradition nur das Brauchbare mitnehmen. Mit Vernunft die Vorteile der Technik nutzen.“ Unter diesem Leitsatz findet die Weinbereitung statt, wobei natürlich immer auf die wechselnden Jahrgangsbesonderheiten Rücksicht genommen wird. So gibt es am Weingut Günter Triebaumer beispielsweise nur zwei Methoden der Maischekonzentration: Traubenausdünnung einerseits und Rosé-Abzug andererseits.

WEISS

Auf Aromaausdruck und Nähe zu Herkunft und Natur wird großer Wert gelegt. Darum beschränken sich kellertechnische Eingriffe auf das Allernotwendigste. Um den Fruchtcharakter zu unterstreichen, erfolgt die Gärführung und Lagerung der Weißweine ausschließlich im Stahltank.

ROSÉ

Rosé wird von der Rotweinmaische der Blaufränkisch Reserve – und somit von den besten Blaufränkisch-Trauben – gewonnen. Nach kurzem Kontakt mit den Farbe gebenden Schalen wird der Most von der Maische abgezogen. Das Gärrende wird durch Kühlung und Abtrennen des Weines von der Hefe herbeigeführt. Auf diese Weise bleibt die gewollte und beliebte zarte Restsüße (10g) im Rosé auf natürliche Weise erhalten.

ROT KLASSISCH

Trockene, fruchtbetonte Rotweine aus dem großen Fass haben am Weingut hohe Bedeutung und Tradition. Die dafür herangezogenen Trauben stammen aus jüngeren Rebanlagen und/oder Rieden mit früher Reife. Nach der Gärung und dem Säureabbau stehen für die jungen Kraftpakete einige Monate Lagerung und „Atmen“ im großen, gebrauchten Eichenfass auf dem Programm, um dann im Frühsommer des darauf folgenden Jahres auf die Flasche gezogen zu werden.

ROT IM BARRIQUE

Nach später Ernte, langer Gärung und vollständigem Säureabbau, erfolgt die weitere Lagerung 12–15 Monate lang in meist neuen, kleinen Eichenfässern klassischer Herkunft. Nach 6–8 Monaten Ruhezeit in der Flasche kommen die Weine schließlich auf den Markt.

EDELSÜSS

In Jahrgängen mit Botrytis-Aufkommen wird Ruster Ausbruch angestrebt. Er kann immer nur das Ergebnis aufwändigster Selektion im Weinberg sein, nie das Produkt kellertechnischer Maßnahmen.

MUSCATO

Muscato wird zügig und effizient bei permanenter Kühlung vergärt und im November unter Druck abgefüllt. Dieser Wein sprudelt im Unterschied zu herkömmlichen Perlweinen bzw. Frizzantes von selbst: Er enthält ausschließlich eigene Gärungskohlensäure, die Perlen werden nicht mittels Imprägnierverfahren eingebracht. Das macht ihn so besonders cremig.

GEISTREICH

Aus den händisch gelesenen Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot – wie sie auch für die Cabernet-Cuvée „Weite Welt“ verwendet werden – und im geschlossenen Stahltank vergärt, entsteht Geistreich. Am 5. Tag der Gärung wird eine Teilmenge noch gärender Sturm abgezogen und mit unverdünntem 85%igen Weinbrand versetzt. Nach einem halben Jahr Lagerung im gebrauchten Eichenfass wird der Likörwein – so die korrekte Bezeichnung nach dem Weingesetz – abgefüllt.

BLAUFRÄNKISCH – EINE LEIDENSCHAFT

Seit der Reblaus spielt Blaufränkisch die Hauptrolle im Weingut Triebaumer, das heute von Regina Limbeck und Günter Triebaumer geführt wird. Das hat seine guten Gründe. Denn das Burgenland bietet mit seinen klimatischen und geologischen Voraussetzungen ideale Bedingungen für qualitätsvolle Weine aus Blaufränkisch Trauben. Und vice versa: Der Blaufränkisch ist mit seinen Eigenschaften die perfekte Rebsorte für das Weinland im Osten Österreichs.

In Rust erfährt er einzigartige Voraussetzungen: Er wächst auf lehmigem Boden mit Kalkuntergrund. Diese Kombination von Untergrund und Oberboden verleiht ihm die typische Kirschfrucht und seine feurige Identität, die ihn von anderen Blaufränkisch-Gebieten abgrenzt.

Blaufränkisch ist eine Rebsorte, die ihre Wurzeln in der Zeit Karls des Großen geschlagen hat. Der Gründer des Römischen Reiches Deutscher Nation war ein am Wein und Weinbau interessierter Mann. Er teilte die damaligen Rebsorten in gute und schlechte ein. Schlecht war, was aus östlichen Gefilden stammte. Die damals als gut klassifizierten Reben – die „Fränkischen“ – sind heute im Stammbaum des Blaufränkisch zu finden.

Heute spielt Blaufränkisch in der gesamten Weinwelt in der obersten Liga. Ganz neu ist das nicht – bereits in den 1930er Jahren gab es für die Rebsorte internationale Auszeichnungen. Die letzten Jahre haben gezeigt, dass das Ruster Terroir bestens geeignet ist, ganz herausragende Rotweine zu erzeugen. Gerade Blaufränkisch ist ausgezeichnet dafür geeignet, bisherige Qualitätslimits spektakulär zu durchstoßen.

Am Weingut Günter Triebaumer stehen im Norden des Gemeidchotters insgesamt 6 ha Blaufränkisch auf den Rieden Oberer Wald, Pandkräftn, Plachen und Gemärk. Die Weingärten sind so angelegt und die Unterlagen so gewählt, dass sie über Generationen in dieser Form stehen bleiben und die Stöcke in Ruhe altern können.

Die Weine des Blaufränkisch in Rust sind im Allgemeinen – dank blütebedingter geringerer Erträge und guter Reifevoraussetzungen – kräftig und feurig. Ihr Hauptaroma sind Kirschvarianten, dazu gesellen sich Brombeertöne und mit Barrique Zimt und Gewürznelken.

Die Leitaromen des Ruster Blaufränkisch:

- » rote Kirsche
- » schwarze Kirsche
- » Dörrkirschen
- » Kirschenkompott
- » Kirschenmarmelade
- » Kirschschoko
- » Kirschenlikör

RUSTER AUSBRUCH – GOLD AM NEUSIEDLERSEE

Ruster Ausbruch ist eine Trockenbeerenselektion von außergewöhnlicher Struktur und Finesse. Eine lokale Spezialität, die in Rust seit vielen Jahrhunderten Tradition hat und Weinidentität stiftet. Die Ruster Weinberge bieten hervorragende Voraussetzungen für die Süßweingewinnung, insbesondere

für jene des Ruster Ausbruchs. Im Einzelnen wichtig ist die große Wasserfläche des Neusiedler Sees, das zu ihm offene Rund des Ruster Hügellandes – die Ausbruchwinzer nennen dieses Gelände „Amphitheater“ – und ein dort ganz besonderes Zusammenspiel von Sonne und Feuchtigkeit. Die Böden (Glimmerschiefer und Muschelkalk) leisten das ihrige zur mineralischen Abrundung der edlen Elixiere.

Die Diva „Botrytis cinera“

Ein Hauptdarsteller im Amphitheater ist der zu Recht gefürchtete Pilz „Botrytis cinera“, der großen Schaden anrichten kann. Aber unter ganz bestimmten klimatischen Voraussetzungen trägt die Botrytis wesentlich zur Veredelung der Beeren bei. In den Rieden der Freistadt Rust befällt er nahezu jedes Jahr die Beeren genau zur richtigen Zeit. Dieses Timing hat zur Folge, dass die Beerenhäute nicht faulen, sondern mazeriert werden. Was wiederum dazu führt, dass ein Teil ihres Inhaltes, hauptsächlich Wasser, verdunstet. Der Extrakt bleibt in der Weinbeere zurück. Hochkonzentriert.

Ausbruch ist aufwändige Handarbeit

Der Terminus „Ausbruch“ kommt vom Herausbrechen einzelner eingetrockneter Beeren aus der reifen Traube. Diese selektive Handlese kann nur mit viel Erfahrung, Gespür und Geschick zufrieden stellend geleistet werden. Bei der Lese werden Günter Triebaumer und Regina Limbeck daher nur von einem über die Jahre eingeschulten, erfahrenen Ernteteam unterstützt.

Auch die Wahl der richtigen Lesezeit ist für die Qualität des Ergebnisses maßgeblich. Günter Triebaumer und Regina Limbeck bringen das Fingerspitzengefühl mit und die Geduld auf, zum richtigen Zeitpunkt die richtigen Entscheidungen zu treffen. Es wird entweder alles ausgelesen und nur Botrytisbeeren werden hängen gelassen, oder es werden in einem Lesedurchgang Botrytisbeeren und frisches Material so sauber wie möglich getrennt.

Das Ergebnis sind einmalige edelsüße Weine. Das flüssige Gold verzaubert mit einer perfekten Balance von Säure, Alkohol und Restzucker. In der Nase und am Gaumen tun sich ganze Obstkörbe, Blumensträuße und Gewürzläden auf.

Ruster Ausbruch weist im Idealfall ein Ausgangsmostgewicht von 31°KMW-plus auf. Seit dem Jahrgang 1989 werden die Ausbruchweine am Weingut dezidiert reduktiv ausgebaut.

Günter Triebaumer ist Mitglied im Cercle Ruster Ausbruch, der sich freiwillig einigen qualitätsfördernden Einschränkungen unterwirft. So haben sich die Mitglieder darauf geeinigt, dass das Mostgewicht mindestens 30°KMW (= 150 Grad Oechsle) betragen muss.

Wenn es der Jahrgang erlaubt, wird Ruster Ausbruch jedenfalls angestrebt.

WAHRE GRÖSSE

Große Flaschen tun dem Wein gut und freuen ihre Besitzer. Die Triebaumer-Affinität zu großen Flaschen hat sich aus der Geschichte des Weingutes heraus entwickelt. Die Passion für Großformatiges führte bereits in den 80er Jahren zur Abfüllung von Magnum, Doppelmagnum und Gebinden mit noch mehr Volumen. Getreu dem Motto: „Was wir nicht verkaufen, werden wir zu einer passenden Gelegenheit selbst trinken.“

Das Ergebnis: Es sind kaum große Flaschen übrig geblieben.

Deshalb werden heute vermehrt Weine aus dem Triebaumer Sortiment auf Großflaschen gezogen. Ab der Dimension „Methusalem“ (= 6 Liter) jedoch nur auf Bestellung – oder bei der Geburt eines Kindes. Mit sauber schneidbarem Siegelwachs verschlossen, bringen diese Einheiten bei sachgemäßer Lagerung aufgrund des vorteilhaften Verhältnisses von Volumen und Flaschenhalsdurchmesser die gewünschte Reifeverzögerung mit sich.

Die Großgebinde – jeweils ein Vierfaches von der Bouteille – tragen durchwegs markante Namen. Da es in verschiedenen Herkünften auch unterschiedliche Nomenklaturen gibt, existiert diesbezüglich auch eine Art babylonische Sprachverwirrung. Im Weingut kommt das burgundische Modell zum Einsatz.

DIE KOLLEKTION

TRIE

TRIE steht für Spaß und Genuss. Für ein kleines Preis-Leistungs-Wunder in Rot und seit neuestem auch in Weiß. Es gibt viele schöne Anlässe, Wein zu trinken. Der alltäglichste ist der Wunsch nach einem guten Glas Wein zum Essen. Genau dafür wurde TRIE kreiert: Junge, unkomplizierte Food-Weine, die mit Fruchtigkeit und Kraft punkten. Dennoch sind die TRIEs richtige Burgenländer, die alle Merkmale eines Winzerweins erfüllen und sich aufs angenehmste von artifiziell produzierter Massenproduktion unterscheiden.

Einen köstlichen Service zum Trinkgenuss liefern Günter Triebaumer und Regina Limbeck gleich mit: Auf ihrer Website www.triebaumer.at findet sich eine umfangreiche persönliche Rezeptsammlung mit schmackhaften Kochideen für TRIE-Abende.

WEISS

Die Weißweine spiegeln die persönlichen Präferenzen des Winzerpaars wider. Fruchtbetont und ohne jeglichen Holzeinsatz – so lautet hier die Philosophie. Die Weine zeichnet ein mittlerer Alkoholgehalt und eine pikante Säurestruktur aus, – wie das ausgereifte – aber nicht überreife – Trauben mit sich bringen.

Eines noch, um mit einem alten Klischee aufzuräumen: Im Burgenland kann man durch einen frühen Lesezeitpunkt sehr hohe Säuregehalte erzielen. Dies geht jedoch oft zu Ungunsten von Extraktfülle und Langlebigkeit der Weine. Deshalb gilt wie in den meisten Fällen beim Wein: Jedes Extrem ist abzulehnen.

Die Weine:

- » Welschriesling
- » TRIE weiß (80% Chardonnay, 20% Gelber Muskateller, Muskat Ottonell)
- » Furmint
- » Gelber Muskateller
- » Sauvignon Blanc

ROSÉ

Der Blaufränkisch Rosé von Regina und Günter Triebaumer ist WeinfreundInnen längst kein Unbekannter mehr. Dabei war das Besondere an diesem Wein, die dezente Restsüße, zunächst nicht geplant. 2003 hat die Natur dem Hause Triebaumer ein ungewöhnliches Geschenk gemacht. Der Verlauf des Gärprozesses im Rosé verlangsamte sich zunehmend. Nach mehrfacher Verkostung war bald klar, dass dieser Wein den Gaumen fasziniert und LiebhaberInnen besonderer Weinkreationen eine spannende Abwechslung bieten würde. So fiel der Entschluss, den Wein sofort von der Hefe zu trennen und damit die Gärung endgültig zu beenden.

Der Wein:

- » Rosé von der Blaufränkisch Reserve

ROT KLASSISCH

Trockene, fruchtbetonte Rotweine aus dem großen Fass haben am Weingut hohe Bedeutung und große Tradition. Ihr typischer Charakter liegt in einer kühlen und höchst sortentypischen Fruchtexpression, die auch noch nach Jahren großen Trinkspaß bereitet. Rotweine des Weinguts sollen immer als Österreicher respektive Burgenländer erkannt werden.

Die Weine:

- » **TRIE rot (88% Zweigelt, 8% St. Laurent, 4% Cabernet Sauvignon)**
- » **Blaufränkisch**
- » **Merlot**

ROT IM BARRIQUE

Regina Limbeck und Günter Triebaumer bezeichnen sich selbst als „Struktur-Trinker“. Sie verzichten deshalb auf physikalische Konzentrationsmethoden. Trotzdem – oder vielleicht gerade deshalb – lassen ihre Barrique-Ausgebauten nichts an Kraft, Tiefe und Freude zu wünschen übrig. Um dies auf natürliche Weise zu erreichen, werden dafür vor allem ältere Weingärten, die zusätzlich besonders rigoros ausgedünnt werden, herangezogen.

Für den großen Rotweingenuss empfehlen wir, ein paar Flaschen einige Zeit zu lagern und erst dann zu öffnen. Dekantieren empfiehlt sich bei Rotweinen dieses Nuancenreichtums in jedem Fall.

Die Weine:

- » **Blaufränkisch-Cabernet**
- » **Syrah**
- » **Weite Welt**
- » **Blaufränkisch Reserve**

EDELSÜSS

In den frühen achtziger Jahren und davor wurde oft der größte Teil einer Jahresernte – bis zu etwa 90% – als Spät- oder Auslesen vinifiziert. Ein Fixstern in der Produkt-Range war stets eine Auslese (oder Spätlese) aus Traminer-Trauben. 1994 wurde noch einmal eine Traminer-Spätlese produziert, erst 2002 gab es dann wieder eine. Ganz klassisch – wenig Alkohol, viel Restzucker. Der Handel hat diesen Wein sehr gut angenommen. Ein klares Signal für die Produktpolitik am Weingut.

Die Ziele für solche Weine sind klare Frucht, reduktives Arbeiten und mit 50g Restzucker ein Produkt erreichen, das auch in der Gastronomie noch kalkulierbar ist, um ein gutes Glas Süßwein offen auszuschenken.

Die Weine:

- » **Traminer Spätlese**
- » **Beerenauslese**
- » **Ruster Ausbruch**

MUSCATO

Aromasorten polarisieren WeinkonsumentInnen: Die einen lehnen sie ab, ohne auch nur zu kosten. Andere gehen über große Distanzen, um genau das spezifische Aromabild eines Muskatellers, Muskat Ottonels oder Gewürztraminers zu finden. Dass ein derartiges Produkt wie der Muscato von einem rotweinlastigen Betrieb initiiert wurde, hat seinen guten Grund: Dieser fruchtdelicate Perlwein

soll Harmonie stiften und Gegensätze abbauen. Der Weinwelt ihre Vielfalt und Individualität! Der prickelnde Muskateller-Perlwein war vom Start weg ein Erfolg. Sein aufregender Mix aus erfrischender Aromatik und anregender Perlage hat diese österreichische Erfolgsgeschichte bis in die USA bekannt gemacht.

GEISTREICH

Der Likörwein ist ein fortifizierter Wein österreichischen Stils – und der Idealtypus eines Schokoweins. Die Betonung liegt auf der Frucht. Kein neues Holz. Seine Stärken: Markante, gleichzeitig schmeichelnde Tannine; prägnante, zugleich von einem feingliedrigen Säuregerüst bestens kontrastierte Gesamtstruktur.

Geistreich ist sehr gut lagerfähig – aber man muss ihn nicht erst Jahre aufbewahren, um ihn zu genießen. Denn großer Trinkspaß ist er bereits jung. Hervorragend als Digestif, wunderbare Ergänzung zu Desserts, vorzügliche Begleitung zu würzigem Stilton. Jedoch: Die Kombination mit edler Schokolade wie zum Beispiel Weite-Welt-Schokolade ist unübertrefflich gut. Nicht zuletzt deshalb, weil Geistreich ja aus der Cabernet-Cuvée „Weite Welt“ besteht.

DER AKTUELLE JAHRGANG

Fact Sheets zu den einzelnen Weinen

TRIEBAUMER IM WEB

Auf der umfangreichen Website des Weinguts www.triebaumer.at finden Sie weitere Informationen, köstliche Rezepte und printfähige Downloads von Logos, Fact Sheets, Etiketten, Flaschenfotos sowie Impressionen vom Weingut per Mausclick. Ganz einfach.