

URWERK BLAUFRÄNKISCH 2016

WEINGUT ERNST TRIEBAUMER



Klarheit klar
Farbe tief Rubinrot
Sonstiges -



Intensität mittel +
Komplexität hoch



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Mineralität ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Harmonie harmonisch
Typizität Paradebeispiel
Bewertung ausgezeichnet
Trinktemperatur 14 bis 16 °C
Trinken bis 2032



ANBAUGEBIET: NEUSIEDLER HÜGELLAND,
 ÖSTERREICH

REBSORTE: BLAUFRÄNKISCH

WEINTYP: CHARAKTERVOLL-ELEGANT

PREIS: 32,50 €

AROMEN:
 SÜSSKIRSCHEN <
 PFEFFER (SCHWARZ) <
 GEWÜRZNELKE <
 KAFFEEBOHNE <
 WALDBODEN <
 TEE <
 MARZIPAN <

gegrilltes Fleisch & Würste,
 geschmortes Fleisch,
 Nudelgerichte & Teigtaschen,
 Gerichte mit viel Tomate,
 Schnittkäse, Hartkäse

WINZER

Mit unglaublichem Facettenreichtum von handwerklichem Können und gedanklicher Freiheit ging das Familienweingut Ernst Triebaumer seinen Weg von der gemischten Landwirtschaft hin zum reinen Weinbaubetrieb (1980) und wieder zurück (2010).

Am liebsten beschreibt die Familie aus Rust am Neusiedlersee ihre Arbeit als „enkeltauglich“. Inspiriert wurde sie dabei vom großen österreichischen Querdenker Friedensreich Hundertwasser und dessen Überlegungen zu einer nachhaltig geprägten Landwirtschaft.

Triebaumers enkeltaugliche Rebanlagen erstrecken sich auf sehr unterschiedlichen Böden rund um den Neusiedlersee ganz im Osten Österreichs. Hier finden die Rebstöcke beste Wachstumsbedingungen. Besonders prägend sind dabei die moderaten Niederschläge und die riesige Wasseroberfläche des Neusiedlersees als Klimaregulator. Dabei produzieren sie weitestmöglich Trauben aus artgerechter Haltung mit dem vollen Potential des Standorts.

Die Vinifikation erfolgt mit ausreichend Zeit und weitestgehend ohne mechanische Einflüsse. Diese würden nur störend in das innere Gefüge des Weins eingreifen. Gearbeitet wird nur mit Wildhefen und Spontangärung. „Demütig zusehen wie alles von Natur aus gut wird, in einer Zeit des technischen Machbarkeitswahns“ lautet der Leitsatz bei der Arbeit im Keller.

Es entstehen eigenständige, charaktervolle Weine, die sich durch Lebendigkeit, Vielfalt und einer innere Spannung auszeichnen.

WEIN

unfiltriert, ungeschönt, keine Sulfite zugesetzt!