



ZWEIFEL

1898



BLAUFRÄNKISCH

Burgenland
Günter + Regina Triebaumer
2018

Die Liebe zur burgenländischen Tradition und die Liebe zur Natur: das ist es was, die Triebaumers bei ihrer Arbeit antreibt und ihre Euphorie kennzeichnet. Sie erzeugen Gewächse, die man ihrer Herkunft jederzeit zuordnen kann. Selbstverständlich dominiert der Blaufränkisch, den sie sowohl in der Spielart fein-kirschfruchtig als auch in der vielschichtig-würzigen perfekt beherrschen. Der Respekt zu ihren Lagen und Böden zeigt sich im Verzicht auf synthetischen Dünger, auf Herbizide und auf Insektizide. In 25 von 26 Punkten entspricht ihr Weinbau denn auch dem organisch-biologischen.

Herkunft

aus den Rieden Plachen (Löss-Braunerde) und Oberer Wald (Lehm auf Kalk), Riegelband (Schieferverwitterungsboden) sowie grosse Öden (Schieferbraunerde)

Traubensorten

100% Blaufränkisch

Vinifikation

selektive Handlese, temperaturkontrollierte Gärung bei 29°C, Ausbau in Eichenfässern von 300 Liter Inhalt, wovon 30% neu sind

Degustationsnotizen

vielschichtig und intensiv, Kirschen, Brombeeren, Gewürznoten wie Zimt, Lorbeer und Nelken; kraftvoll, markant, sehr präsent und lang

Geniessen zu

Fleischgerichten, Geflügel, Ente, gereiftem Käse
